

📍 LA BOURGOGNE



📍 MONTAGNES DU JURA



📍 MASSIF DES VOSGES



LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ : **1 RÉGION, 3 DESTINATIONS**

- DOSSIER DE PRESSE
GASTRONOMIE & OENOTOURISME 2022 -

SOMMAIRE

3 ÉDITO

4 1 RÉGION, 3 DESTINATIONS

6 LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

7 SE METTRE AU VERT

8 LA BOURGOGNE

8 Echappée gourmande dans la Nièvre

9 MONTAGNES DU JURA

10 100% comté / radio comté

10 BICENTENAIRE

DE LOUIS PASTEUR

12 MASSIF DES VOSGES

13 FANTASTIC PICNIC

14 SE RETROUVER

15 LA BOURGOGNE

15 Les pieds dans le plat

17 Les pieds dans les vignes

18 La vie de châteaux

19 Tous les chemins mènent à chablis

20 MONTAGNES DU JURA

20 Besançon, la gourmande

21 Oui chef !

21 Escapade oenotouristique à Arbois

22 MASSIF DES VOSGES

22 Luxeuil, l'épicurienne

23 LE TERRITOIRE DE BELFORT

FÊTE SES 100 ANS

24 NOUVELLES TENDANCES

25 Cinq micro brasseries dans le vent

26 LA BOURGOGNE

26 QUAND LE TERROIR FRAPPE
À LA PORTE DE L'UNESCO

27 Deux escape games pour plonger
dans l'univers du vin

27 La truffe : diamant noir de Bourgogne

28 Insolite

29 MONTAGNES DU JURA

30 MASSIF DES VOSGES

31 VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

32 LA CITÉ DES CLIMATS ET VINS DE BOURGOGNE

33 TERROIR MON BEAU TERROIR, DIS-MOI QUI A DÉCROCHÉ DES ÉTOILES

34 AGENDA

36 COMMENT VENIR EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

39 CONTACTS



ÉDITO GOURMAND

Ils viennent parfois de très loin.

En **Bourgogne**, dans **les Montagnes du Jura** ou **le Massif des Vosges**, les épicuriens du monde entier se donnent rendez-vous. Autour d'une bonne table, ils savourent une région généreuse, conviviale et goûteuse. Et dans chaque recoin du territoire ils sont surpris de découvrir une saveur particulière : des cépages différents, des spécialités ultra locales et des recettes emblématiques toujours au goût du jour.

Ils sont parfois juste à côté.

Ces petits producteurs engagés, ces éleveurs ou ces vignerons locaux qui donnent à la région son goût unique. Saison après saison, ils cultivent la terre et élèvent des bêtes en gardant le cap de la qualité. Dans nos verres et nos assiettes, leurs produits ne se contentent pas de faire chavirer nos papilles, ils nous racontent des histoires et nous ramènent à l'essentiel.

Une région bien dans son assiette.

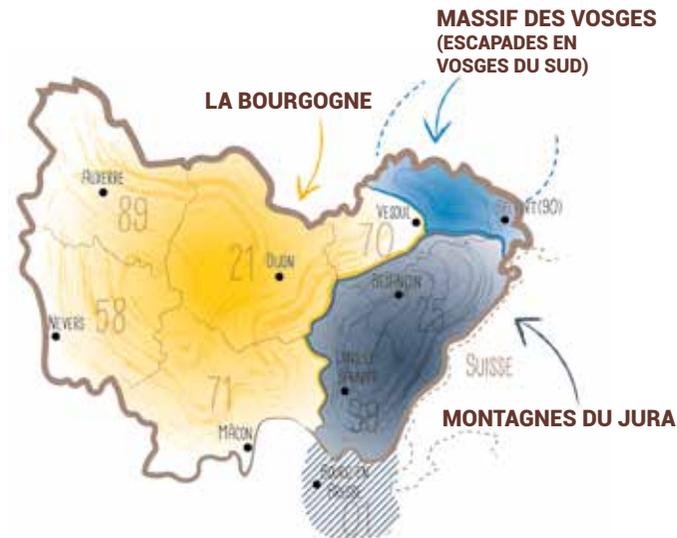
C'est parce qu'elles n'ont jamais perdu le lien avec leurs terroirs que **la Bourgogne**, **les Montagnes du Jura** et **le Massif des Vosges** ouvrent l'appétit. Elles inspirent des chefs fiers de leurs racines et toujours plus talentueux. Qu'ils soient derrière les fourneaux d'une auberge de campagne ou à la tête d'une brigade d'un restaurant gastronomique, ils enfilent chaque jour leur tablier avec le même objectif : donner le meilleur pour nous faire plaisir.

Tout simplement.



1 RÉGION, 3 DESTINATIONS

La région Bourgogne-Franche-Comté, avec ses visages et caractères multiples, a soif de vrai et cette capacité à créer des émotions bien réelles. Trois marques de destination - La Bourgogne, les Montagnes du Jura et le Massif des Vosges – trois personnalités composent cette grande région.



3 DESTINATIONS, 3 PERSONNALITÉS

LA BOURGOGNE 

Tout le monde me connaît, ou presque. Je suis élégante, généreuse et gourmande, mais je sais aussi être tendance, intense et glamour. Je fais de l'œil aux amateurs de belles et bonnes choses, aux épicuriens d'un jour ou de toujours, aux citadins pressés de prendre enfin le temps. Avec moi, ils voient la vie autrement. J'ai de l'énergie à revendre, un esprit raffiné, une attitude positive et je suis souvent où on ne m'attend pas... À seulement deux heures de Paris, le grand air, la bonne chère, le terroir et les bons vins composent ma bande originale. Je n'ai pas peur de casser les codes ou de déjouer les clichés. Je mélange les genres, je mélange les gens pour mieux m'ouvrir au monde. Chez moi, on se retrouve vite au cœur des vignes, dans l'intimité d'un domaine, à la table d'un chef étoilé ou dans une cave à manger. Je fais revivre mon passé, je dévore le présent et je croque la vie à pleine dents, toujours en bonne compagnie. Les vignerons de ma région servent leurs meilleures anecdotes, les producteurs dévoilent les secrets de fabrication de leurs produits stars : moutarde de Dijon, pain d'épices, viande charolaise, volaille de Bresse, truffe de Bourgogne... Et les grands chefs démontrent leur générosité autour de la table. Je vois les choses en grand : Grands Crus, Grands Sites UNESCO, grand air. De la Roche de Solutré aux vignes de Chablis, de Dijon à Puligny-Montrachet, je sais être sage, mais je n'ai pas peur de la démesure. J'ai été choisie pour représenter les vins et la gastronomie dans le monde entier. En cette année, je fais désormais partie du top 10 des destinations mondiales à visiter absolument en 2022. Ne le répétez à personne, mais je suis la seule destination française à être récompensée cette année par le guide Lonely Planet...



Je suis tout ça à la fois, je suis... **La Bourgogne.**

WWW.BOURGOGNE-TOURISME.COM

Montagnes du Jura
TOUT UN MONDE DEHORS

On me dit franche, rassurante, accueillante ! On aime mon côté sauvage et la rondeur de mes montagnes. Pour apprendre à me connaître, il faut aimer la « vraie » vie. Pour m'approprier, il faut apprécier chaque seconde et savourer pleinement ces instants qui nous font nous sentir vivants. Je tends toujours la main à ceux qui m'approchent et je les guide à travers les chemins. Avec moi, chaque journée est une nouvelle exploration. Conditionnés par mon climat et mes paysages, les montagnons qui habitent mes villages ont gardé des tas de traditions, de savoir-faire et des spécialités qu'ils partagent avec les visiteurs « épicurieux ». Partout sur mon territoire, on renoue avec la nature et on se met les pieds sous la table sans complexe. Le voyageur sage se perd dans les grands espaces et improvise un déjeuner tiré du sac à dos, avec vue sur les montagnes. L'attentif déniché des produits que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. Ici, seulement ici. Les circuits-courts depuis toujours. J'ai l'esprit de famille. Petits et grands se sentent ici comme chez eux. En été, mes pâturages d'un vert intense deviennent le décor de pique-nique. Après ces virées grandeur nature, les aventuriers gourmets se posent enfin dans un refuge ou dans une auberge histoire d'oublier les kilomètres avalés et de remonter la pente autour d'un bon diner. En hiver, j'offre mes immensités aux amateurs d'activités nordiques subjugués par ma nature préservée et toujours partants pour une fondue au coin du feu. Mes courbes généreuses laissent parfois la place à une dégustation en pente douce à deux pas du vignoble. Les pieds dans les vignes et déjà la tête ailleurs. Je suis un cocon de douceur au beau milieu d'une nature florissante.

Je suis... **les Montagnes du Jura.**

WWW.MONTAGNES-DU-JURA.FR



Je suis une destination quatre saisons, un territoire recherché par les voyageurs responsables qui aspirent à une itinérance douce, à ralentir le rythme pour mieux savourer les petites choses de la vie. Le « slow tourisme » y a une place de choix. Mes habitants, généreux et accueillants veillent un peu à tout ça. Partout chez moi, l'authenticité est au rendez-vous. Je suis connectée à ma nature profonde, je ne compte plus les réserves naturelles qui s'étirent sur mon domaine, sans compter mon Parc naturel régional dont je suis si fière. Je suis aussi la destination la plus boisée de France et partout autour de moi il y a de l'eau et de belles histoires qui coulent dans mes veines. Avec un brin de nostalgie gourmande, je remets sans cesse les saveurs d'antan au goût du jour. J'aime faire un bond dans le passé en plongeant la main dans un sachet de biscuits de Montbozon, j'aime faire renaître des senteurs oubliées auprès d'un alambic, j'aime attraper d'un regard le savoureux souvenir d'un kirsch, dans les vergers colorés. Saison après saison, j'écoute l'appel du terroir. Et j'invite le voyageur itinérant, à pied, à cheval ou à vélo, à suivre mes 18 000 km de sentiers, à explorer mes routes thématiques, à découvrir mes recettes de caractère, à longer les rivages de mes 1 000 Étangs, à rencontrer mes petits producteurs. J'ai le cœur sur la main et j'adore partager. Dehors comme dedans, dans mes forêts ou mes fermes, dans mes hautes-chaumes ou autour d'une table, j'offre des paysages d'une grande diversité, un panel de saveurs surprenantes. Du haut de sa colline, la chapelle de Ronchamp, œuvre magistrale de Le Corbusier ou encore le Lion de Belfort, majestueuse sculpture de Bartholdi, semblent protéger ce grand espace naturel qui forge mon identité et mon goût de l'aventure.

Je suis... **le Massif des Vosges** et ses escapades dans les Vosges du Sud.

WWW.MASSIF-DES-VOSGES.COM

GRAND ANGLE



LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE
ET DU VIN EN CHIFFRES :

7 hectares
1750 m² d'espace culturel et d'expositions
2500 références de vins du monde entier
250 vins en dégustation
1 école de cuisine et de pâtisserie Ferrandi
5000 m² de boutiques
10 salles de cinéma
1 hôtel 4 étoiles

LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DE DIJON (CIGV) OUVRE SES PORTES LE 6 MAI PROCHAIN

**APRÈS PLUSIEURS ANNÉES DE TRAVAUX DE GRANDE AMPLEUR,
LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DE DIJON OUVRE SES PORTES
AU PRINTEMPS 2022.**

CÉLÉBRER L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Tout a commencé autour d'un repas, lorsqu'en 2010, l'UNESCO reconnaît la valeur exceptionnelle « du Repas gastronomique des Français ». C'est précisément l'art de mettre les petits plats dans les grands, de sélectionner de bons produits, de chercher l'accord mets-vins parfaits, de trinquer et de partager qu'a voulu valoriser la France à travers une Mission pour le patrimoine et les cultures alimentaires. Objectif ? Créer un réseau d'infrastructures dédiées à l'art de vivre à la française que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. C'est ainsi qu'en 2013, le projet de Cité de la Gastronomie et du Vin de Dijon est arrivé sur la table...

1 MILLION DE VISITEURS ATTENDUS CHAQUE ANNÉE

Au cœur du projet de la Cité de la Gastronomie et du Vin, 1 750 m² d'expositions donnent les clés pour comprendre le repas gastronomique des Français mais aussi l'importance du vin dans ce patrimoine culturel, avec une place toute particulière dédiée aux Climats du vignoble de Bourgogne. Les expositions prendront vie dans deux espaces distincts : le pavillon de la Gastronomie et du Vin de construction moderne, et la Grande Chapelle, bâtiment ancien, emblématique du site de l'hôpital général. Un million de personnes est attendu chaque année pour visiter les expositions, déguster, se former à la cuisine et l'œnologie, participer à des masterclass, profiter des commerces de bouche ou encore assister à des projections dans l'une des 10 salles de cinéma de la Cité.

www.citedelagastronomie-dijon.fr



**AVANT
PREMIÈRE !**

Dijon, métropole viticole : considérée, comme « l'ONU du vin », l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) prendra ses quartiers dans la capitale bourguignonne. D'abord hébergée au sein de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin, elle s'installera, dès 2024, dans l'hôtel Bouchu d'Esterno, en centre-ville.



SE METTRE AU VERT



ABSINTHE

Hermès

SE METTRE AU VERT

DES ESCARGOTS BIEN ÉLEVÉS

Julien est héliciculteur, autrement dit éleveur d'escargots. À la Coque d'Or, sa ferme située à Quincy-le-Vicomte, il fait découvrir son élevage, sa production labellisée « 100% Côte d'Or » et bien sûr, ses spécialités : escargots classiques en coquilles, version « tartinade » ou en « croquilles ». Déclinées à la provençale, au Comté et à l'Époisses (en plus de la recette traditionnelle de persillade), ses savoureuses recettes d'escargots en « Croquilles » invitent à redécouvrir cette spécialité régionale sous un autre angle.

www.escargots-bourgogne-coquedor.fr



MANGER LOCAL PENDANT SES VACANCES AVEC LES FERMES DE PUISAYE-FORTERRE

Un frigo rempli de spécialités locales sur son lieu de vacances ? Un panier repas composé de produits fermiers ? Du pain frais sur la table de sa chambre d'hôtes en Bourgogne ? C'est le concept imaginé par « Les Paniers Repas de Nos Fermes ». L'idée est simple, gourmande et pleine de bon sens : avant leur séjour dans un gîte, un camping ou une résidence secondaire, les vacanciers commandent en ligne, auprès des fermes de Puisaye-Forterre, leur petit déjeuner, leur brunch, leur panier pour un barbecue, leurs plats à réchauffer ou leurs fruits et légumes de saison. Livrés directement sur leur lieu de vacances, il ne leur restera plus qu'à se mettre les pieds sous la table...

www.les-paniers-repas-de-nos-fermes.fr

« VOILÀ » : LA CONSERVERIE ARTISANALE À PIERRE-PERTHUIS

À deux pas de de Vezeley, l'Hôtel-Restaurant Les Deux Ponts, s'est métamorphosé en une conserverie artisanale. Derrière cette reconversion, Philippe « cuisinier - conserveur » ancien chef des Deux Ponts et Marianne, sa femme. Motivés par l'envie de cuisiner « vrai », sans poudre ni produits industriels, convaincus que leur vision de la cuisine n'était plus compatible avec le modèle imposé dans la restauration, ils ont changé leur fusil d'épaule. Fini le restaurant classique, place aux traditionnels bocaux. Terrines, tartinades, plats individuels et familiaux, viandes en sauces, fonds, sauces, desserts : Philippe signe une collection originale de conserves haute-couture. Un magasin, un bar et un salon de thé vous attendent sur place.

www.voila-conserves.com



SE METTRE AU VERT

ÉCHAPPÉE GOURMANDE DANS LA NIÈVRE



LA POUGATINE N'A PAS DIT SON DERNIER MOT !

Créée en 1894 par un trio de confiseurs installés à Pougues-les-Eaux en Bourgogne, la Pougatine a connu son heure de gloire avant de tomber dans l'oubli. Le bonbon garni de brisures d'amandes et d'une pâte de cacao tendre, enrobé d'un glaçage meringué à l'extrait de café fera finalement son grand retour sur les étals grâce à Stéphane Miens : en 2020, ce nivernais a racheté le brevet de la Pougatine et relancé sa production dans les règles de l'art. Installée dans une ancienne station-service vintage au bord de la Nationale 7, la fabrique fait renaitre les saveurs d'antan.

www.la-pougatine.fr



LA « BELLE NIÈVRE » : UNE MARQUE 100% LOCALE

Initiée par le Conseil départemental de la Nièvre en mars 2021, la marque territoriale « Belle Nièvre » regroupe déjà 120 adhérents. Son ambition ? Mettre en avant les richesses et les savoir-faire de la Nièvre qu'ils soient agricoles, artisanaux ou industriels et donner de l'élan aux producteurs et aux artisans locaux.

www.labellenièvre.fr





GERMIGNÉY : DES HUILES BIO, NATURELLES ET ARTISANALES

Au cœur du Val d'Amour, dans sa ferme mêlant polyculture et élevage, Emmanuel Ogier a renoué avec une tradition oubliée dans les Montagnes du Jura : la production artisanale d'huiles vierges en première pression à froid. Cultivé par Emmanuelle, dans la plaine fertile de la basse vallée de la Loue, le colza donne une huile bio au subtil goût de noisette. De son côté, l'huile de tournesol vierge conserve tout l'arôme de la graine de cette fleur du soleil. A découvrir sur place à la ferme. Quant à l'huile de caméline bio, une plante annuelle de la famille des brassicacées et proche du lin, elle séduit les fins palais grâce à son petit goût d'asperge ou de foin.

www.huile-germigney.fr

SE METTRE AU VERT



LA FONDUE VERSION NOMADE

Avec la Conciergerie du Haut-Jura, la fondue et la raclette se dégustent aussi en pleine nature. L'idée est simple : avant d'attaquer leur randonnée dans les Montagnes du Jura, les randonneurs gourmets louent une besace dans laquelle ils trouveront tout le nécessaire pour préparer une fondue ou une raclette en extérieur. Après l'effort, le réconfort...

www.conciergerie-du-haut-jura.fr



LA TRUITE DU JURA DANS TOUS SES ÉTATS

Tous les étés, entre Morez et Les Rousses, la pisciculture « les Truites de Rivières » se transforme en restaurant. Il suffit de plonger dans la carte pour comprendre qu'ici, la truite est reine. En carpaccio, en tartare ou filet, en papillote, sur des toasts ou dans des crêpes : tout est possible... même de demander au chef de cuisiner les truites que vous venez de pêcher sur place.

www.lestruitesdesrivieres.fr



SE METTRE AU VERT

100% COMTÉ / RADIO COMTÉ



LA PLUS GROSSE FRUITIÈRE BIO DU JURA A OUVERT SES PORTES À SAINT-MAURICE-CRILLAT

Avec 3 millions de litres de lait transformés chaque année et 20 meules fabriquées par jour, on comprend pourquoi les producteurs de la coopérative de Saint-Maurice-Crillat se sentaient à l'étroit dans leur ancienne fromagerie du 19^{ème} siècle. Ils se sont donc lancés dans la construction d'une nouvelle fromagerie à Comté bio à deux pas des cascades du Hérisson. Le complexe de 1 200 m² réunit une fromagerie à la pointe de la technologie et un nouvel espace de vente dédié aux produits bio.

www.comte-bio.com

LE COMTÉ JURAFLORE ÉLU MEILLEUR FROMAGE DU MONDE 2022

Ils étaient 1 053. 1 053 échantillons de fromage inscrits, toutes catégories et tous pays confondus, entre les mains du jury du Concours International de Lyon 2022. L'un d'entre eux, a officiellement été reconnu meilleur fromage de la compétition. Ce champion, c'est le Comté Charles Arnaud. Avec la note de 99/100 (10/10 pour la vue, 10/10 pour l'harmonie, 19,5/20 pour la texture, 20/20 pour l'odorat et 39/40 pour le goût) il devient donc, le « meilleur fromage du monde ».

www.juraflore.com



SE METTRE AU VERT

LOUIS PASTEUR ET LES VINS DU JURA : DES LIENS INSOUÇONNÉS

En 2022, les Montagnes du Jura fêtent le bicentenaire de la naissance d'un grand homme : Louis Pasteur. Le Père du vaccin contre la rage et de la pasteurisation, né à Dole le 27 décembre 1822, a toujours montré un attachement profond aux Montagnes du Jura.

Au bord du canal des Tanneurs, dans leur maison de Dole, les parents de Pasteur étaient sans doute loin d'imaginer que leur fils changerait le monde... Mais réduire au seul vaccin contre la rage le parcours exceptionnel de ce scientifique serait une erreur ! Étude des cristaux (il est considéré comme le créateur de la stéréochimie), lutte contre les épidémies, découverte des mécanismes de fermentation, invention de la pasteurisation : les travaux de Pasteur ont un impact jusque dans nos verres et nos assiettes...

LES MONTAGNES DU JURA, TERRE D'EXPÉRIMENTATION POUR PASTEUR

Pour Pasteur, les Montagnes du Jura sont à la fois la terre des origines familiales, celle où il retrouvait chaque année ses racines, mais c'est aussi une terre d'expériences. Il y poursuivait non seulement les travaux commencés à Paris, mais il y a aussi développé des recherches fondamentales : c'est sur les sommets jurassiens qu'il a mené des expériences sur la génération spontanée.

Propriétaire de vignes à Montigny-les-Arsures, c'est sur les vins du Jura qu'il a mis au point la pasteurisation des aliments.

« RIEN AU MONDE NE SUSCITE AUTANT DE CHOSES QUE LE VIN. »

Louis Pasteur commence ses études sur la fermentation alcoolique, en 1857. Dans sa maison d'Arbois, il installe un laboratoire pour étudier ce principe de fermentation sur les vins du Jura. Grâce à ces travaux, qui vont permettre de mieux comprendre la transformation du raisin en vin, on le surnommera plus tard le « père de l'œnologie scientifique ». De mai à septembre 2022, des randonnées pédestres commentées seront organisées dans les vignes de Pasteur jusqu'à Salins-les-Bains. L'occasion de partir sur les traces œnotouristiques de Louis Pasteur et de prendre un grand bol d'air frais.

Tout au long de l'année 2022, sur la Route Pasteur, entre Dole, Poligny, Salins-Les-Bains et Arbois, un programme d'événements rendra hommage à l'illustre enfant du pays. En plus de visiter sa maison à Arbois, un « Cabinet de curiosités et des ateliers scientifiques autour des expériences de Pasteur » seront proposés d'avril à octobre 2022. Au programme : microbiologie, générations spontanées, fermentations, pasteurisation, distillation ; pour se mettre dans la peau de Louis Pasteur le temps d'une journée.

www.terredelouispasteur.fr/2022-bicentenaire-de-la-naissance-de-louis-pasteur/



LA CITADELLE DE BESANÇON FAIT SES JARDINS

Dans la tête de Vauban, la Citadelle de Besançon était une petite ville capable de fonctionner en autarcie. Sur ses plans dessinés en 1668, l'architecte militaire imagine un potager pour l'approvisionnement alimentaire et la pharmacopée nécessaire à la santé des soldats... Pour renouer avec le projet originel de Vauban, la Citadelle de Besançon va recréer, d'ici 2025, cinq jardins thématiques dans son enceinte. Le premier, présenté à l'été 2022, sera consacré aux plantes comestibles et pharmaceutiques utilisées au 17-18^{ème} siècles. Une manière de remonter le temps en replantant le décor d'antan. En accès libre, ces jardins réalisés par un architecte du patrimoine associé à un paysagiste et validé par la Conservation Régionale des monuments historiques, seront à la fois didactiques et propices à la contemplation et au repos.

www.citadelle.com



LE COMTÉ A SA MAISON !

Ouverte depuis mai 2021, la Maison du Comté déploie un espace hybride entièrement dédié au fromage préféré des Français : boutique en forme de meule, bar à Comté et bien sûr une muséographie inédite et gourmande pour découvrir les différentes étapes de fabrication et de maturation du Comté. Mention spéciale pour les ateliers enfants qui pourront jouer aux apprentis fromagers.

www.maison-du-comte.com



SE METTRE AU VERT



VOUS AVEZ DIT SPIRULINE ?

Produire de la spiruline en local ? C'est le pari relevé par deux anciennes salariées de l'industrie. Installées à Meurcourt, en Haute-Saône, Laurence et Fanny disposent de 8 bassins dans lesquels elles cultivent le fameux « or vert ». Commercialisée sous 3 formes - en comprimés, en poudre et en paillettes - leur spiruline s'invite aussi dans des produits dérivés plus inattendus : du chocolat, en partenariat avec la Boulangerie pâtisserie chocolaterie Drouhet à Luxeuil-les-Bains, de la bière (en partenariat avec la brasserie Pikadili), des bonbons, des sucettes et même du nougat.

www.spiruline-miraculine.fr

DÉCOUVRIR LE MÉTIER DE CHEVRIER

Dans la vallée des Mille Étangs, entourées de forêts, les bêtes de Carine Roland et Frédéric Chauvey coulent des jours heureux : élevées dans une petite ferme familiale, leurs trois races de chèvres pâturent au cœur d'une vallée calme et préservée. A la chèvrerie des Bois Pâturés, le couple d'éleveurs fabrique aussi des fromages de chèvres frais et affinés dont une étonnante raclette de chèvre. Tout au long de l'été, des « rando chèvres » (avec pique-nique et/ou dégustation de produits confectionnés à partir de lait de chèvre) vont permettre de se mettre dans la peau d'un chevrier le temps d'une balade en pleine nature.

www.bienvenue-a-la-ferme.com/bourgognefranche-comte/haute-saone/servance/ferme/chevrerie-des-bois-patures/627139





LA BOURGOGNE

MONTAGNES DU JURA

MASSIF DES VOSGES

SE METTRE AU VERT

FANTASTIC PICNIC

Chaque année en septembre, la Bourgogne, les Montagnes du Jura et les Vosges du Sud réinventent le pique-nique et donnent rendez-vous aux gourmets dans plus de 50 lieux emblématiques. L'idée de ces « fantastic picnic » ? Faire rimer convivialité et gastronomie le temps d'un week-end. Au fil de l'eau ou au rythme d'un flamenco, à la ferme ou dans les vignes, dans un potager ou à l'ombre d'un arbre centenaire, secret ou endiablé, ambiance chic ou plutôt ginguette : chaque « fantastic » pique-nique est forcément unique.

www.bourgognefranche-comte.com

EN 2022, C'EST VAUBAN QUI RÉGALE !

Pour l'édition 2022, la Citadelle de Besançon proposera par exemple une version circuits-courts avec un marché de producteurs locaux. Les visiteurs composeront leurs assiettes gourmandes selon leurs envies et pourront s'installer dans le cadre bucolique du Parc Saint-Etienne, avec vue sur la vieille ville pour déguster leur composition du terroir.





SE RE- TROUVER





QUAND LA GASTRONOMIE BOURGUIGNONNE RENCONTRE LA CUISINE CRÉOLE

Ingénieur diplômé de l'École Nationale des Ponts et Chaussées, Bruno Ortelé a pris un virage à 360° le jour où il a passé un CAP cuisine en candidat libre. Une manière pour cet amoureux de la cuisine, de toucher du doigt son rêve : ouvrir un restaurant et pourquoi pas un hôtel. En décembre dernier, il fait le grand saut et rachète l'ancien Relais de Poste de son village : « Je désespérais de voir cet établissement au passé historique définitivement fermé et envahi par la végétation. Fallait-il accepter la fatalité de la fin du monde rural ou relever le défi d'une renaissance à Villiers Saint-Benoît ? ». Baptisé « La Croix Blanche », l'établissement de Bruno Ortelé et de son épouse Yolène, rend hommage aux plats traditionnels bourguignons et aux origines du couple : les Antilles. Un joli mélange d'influences et de saveurs que le « jeune » chef maîtrise à merveille.

www.restaurantlacroixblanche.com

SE RETROUVER
**LES PIEDS
DANS LE PLAT**



LE VAUDÉSIR PREND LA CLÉ DES CHAMPS

Derrière les fourneaux du Vaudésir à Avallon, depuis une dizaine d'années, Cécile Riotte a choisi d'aller voir ailleurs. Mais pas question pour elle de repartir à zéro. Son idée ? Déménager son restaurant à la campagne. C'est ainsi qu'à l'automne dernier, le « Vaudésir Aux Hirondelles », sa cuisine traditionnelle et sa cheffe inventive ont pris leurs quartiers à Thizy. Si le lieu et le décor ont changé, l'état d'esprit, lui, demeure intact : la carte de Cécile fait la part belle aux producteurs locaux et au terroir dans l'assiette et dans le verre.

www.restaurant-levaudesir.com



BIO, LOCAL ET MAISON : LE MAISON FORT FAIT FORT

Cyril Escrihuela a eu plusieurs vies. Après 20 années, en tant qu'ingénieur-informatique dans le secteur hospitalier, il quitte les blouses blanches pour enfiler un tablier. Retour sur les bancs de l'école, formation dans les cuisines d'Alain Ducasse, recherche

d'un lieu : le jeune chef jette son dévolu sur Le Maison Fort, un ancien bar auxerrois. Au menu, une cuisine 100% maison, des produits bio frais et locaux et une magnifique terrasse intérieure pour déjeuner à l'abri des regards à deux pas de la cathédrale d'Auxerre.

www.lemaisonfort.fr

SE RETROUVER



**LE BISTROT DES PAPAS :
LA CUISINE NOSTALGIE**

Pâté en croûte, escargots, soupe à l'oignon, joue de bœuf, gratin de pommes de terre et pommes caramélisées : au Bistrot des Papas, à Chalon-sur-Saône, les clins d'œil à la cuisine de nos grands-mères ne manquent pas. C'est d'ailleurs en cuisinant auprès de ses mamies qu'Alexandre Bellini a tout appris... ou presque. Le chef a aussi fait ses armes derrière les fourneaux de très belles maisons comme Lameloise (3 étoiles au Guide Michelin), La Rotonde (2 étoiles) ou l'Amaryllis (1 étoile). Ici, la cuisine réconfortante et familiale d'antan flirte avec la haute gastronomie.

www.lebistrotdespapas.fr



**LE MITAGANA JOUE
LA CARTE DU RAFFINEMENT**

Le Mitagana déroule le tapis rouge à la cuisine de tradition française. Cette table raffinée de Migennes met à l'honneur des produits d'exception - foie gras, homard, volaille de Bresse - et s'accorde de succulentes escapades régionales.

Mention spéciale pour les escargots accompagnés de champignons et pour les œufs délicatement pochés au Chablis sans oublier le plateau de fromages de la Maison Roux. Côté vin, les vins de l'Yonne, Chablis en tête, font de l'œil aux amoureux du Chardonnay, alors que les inconditionnels du Pinot Noir se laisseront séduire par un joli Pommard signé Vincent Girardin ou un Santenay du Domaine Brunet.

www.hotel-lemitigana.fr



**LE FESTIVAL INTERNATIONAL
DE MUSIQUE BAROQUE PROPOSE
DES BUFFETS GOURMETS
D'AVANT-CONCERT**

Pendant toute la durée du Festival International de musique baroque de Beaune, les organisateurs proposent au public de profiter d'un buffet gourmet d'avant-concert. Confortablement installés dans la prestigieuse Chambre du Roy des Hospices de Beaune, ils auront l'opportunité de goûter à la cuisine d'un chef de renom et de déguster des vins d'exception : Corton, Meursault, Volnay ou encore Pommard. La recette de ces buffets-dégustations sera reversée au soutien et à la promotion des jeunes talents, chefs, ensembles et chanteurs en résidence.

www.beaune-tourisme.fr



Roche de Solutré

© A. Doire / BFC Tourisme



SE RETROUVER

LES PIEDS DANS LES VIGNES

DOMAINE LES CHAUMES : DU VIN ET DES COPAINS

Pouilly Fumé, Sancerre, Côtes de la Charité : au Domaine Les Chaumes, on révisé sa géographie viticole autour d'un verre. De terroir en terroir et entre deux bouchées de Crottin de Chavignol, on refait le monde dans un lieu hors du temps, « la Cave du Producteur ». À mi-chemin entre le caveau de dégustation et le bar à vins, c'est l'endroit idéal pour découvrir les vins du domaine, entre amis, dans une ambiance décomplexée.

www.bardinjj.com



ESCAPADE VINTAGE DANS LE VIGNOBLE

Estafette ou 2CV ? Dans les deux cas, le voyage s'annonce vineux et vintage. Avec Myfrenchtour, c'est à bord d'un véhicule de collection que les amoureux des vins de Bourgogne avalent les kilomètres. Ces virées sur la Route des vins de Bourgogne sont ponctuées de dégustations dans une cave ou un château d'exception, de pique-niques champêtres ou d'un apéritif au pied des vignes.

www.myfrenchtour.com



SE RETROUVER

LA VIE DE CHÂTEAUX



LE CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN CULTIVE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Emblématique en Côte de Beaune, le Domaine Prosper Maufoux a transformé le château historique de Saint-Aubin en une maison de vin et en un lieu de villégiature à la décoration soignée. Visite du domaine, dégustation dans une cave secrète, initiation à l'œnologie, escapade à vélo dans le vignoble, chambres et piscine avec vue sur les vignes : ici l'expérience est totale. Un restaurant gastronomique pourrait même prochainement compléter cette très jolie offre œnotouristique.

www.chateau-st-aubin.com



CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI : SUR LES PAS DES DUCS DE BOURGOGNE

Intimement lié à l'histoire de la Bourgogne, le Château de Santenay a renoué avec ses origines en prenant le nom de Château Philippe le Hardi, Duc de Bourgogne devenu propriétaire de la légendaire bâtisse en 1372. Pour plonger dans l'histoire millénaire de ce château, des visites-dégustations sont organisées avec ou sans rendez-vous. Au programme, la découverte de caves insolites et la dégustation de vins de légende issus des plus grands Climats de Bourgogne.

www.philippelehardi.com



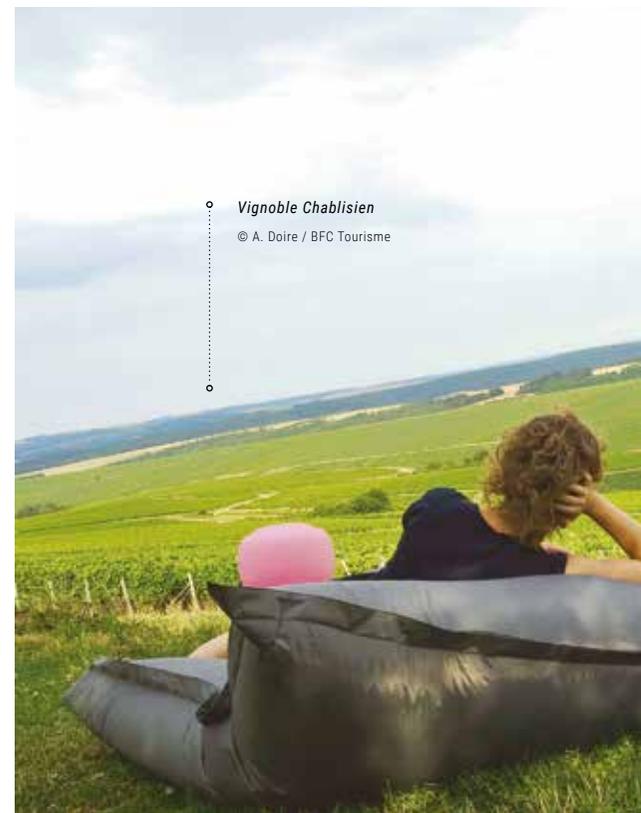
CHÂTEAU DE POMMARD : LES CLÉS DU TERROIR

Comment comprendre « l'effet millésime » ? Comment percevoir l'influence du sol sur les vins de Bourgogne ? Comment comparer les multiples expressions du Pinot Noir ? À travers une dégustation verticale (1 seule parcelle en 3 millésimes différents) et horizontale (1 seul millésime et 3 parcelles différentes) des vins du Clos Marey-Monge, le Château de Pommard vous donne les clés du terroir.

www.chateaupommard.com

o *Vignoble Chablisien*

© A. Doire / BFC Tourisme



SE RETROUVER

TOUS LES CHEMINS MÈNENT À CHABLIS



CHABLIS WINE NOT : MEILLEURE CARTE DES VINS 2022

On y mange, on y boit, on y achète du vin : Chablis Wine Not c'est le concept trois en un dont tous les amoureux des vins de Bourgogne parlent. L'adresse chablisienne est à la fois un bar à vin, une cave à manger et un caviste. Dans l'assiette, on retrouve le talent et la créativité d'un trio très inspiré : deux chefs japonais et Fabien Espana, qui s'est fait un nom en Bourgogne. D'abord au Soufflot à Irancy puis Au Fil du Zinc à Chablis, il a tissé un lien particulier avec tous les grands vigneron du coin et d'ailleurs. Résultat, dans le verre, on est subjugué par son incroyable sélection de vins de Bourgogne, du Rhône, de Champagne, d'Alsace (sans oublier quelques pépites venues d'Italie, d'Espagne ou du Portugal), à des prix vraiment compétitifs. Rien d'étonnant à ce qu'en janvier dernier, la Revue du Vin de France ait décerné à Chablis Wine Not le prix de la meilleure carte des vins 2022.

www.chabliswinenot.com



CAVES BIENVENU : LE ROUGE ET LE BLANC

Installé à Irancy depuis plus de 400 ans, le Domaine Bienvenu a pris ses quartiers à Chablis avec un espace de dégustation flambant neuf : ici, on joue sur les deux couleurs avec les vins blancs de Chablis d'un côté et les vins rouges de l'autre. Deux manières de déguster la Bourgogne.

www.caves-bienvenu.fr



DOMAINE GUEGUEN : COMME À LA MAISON

En plein cœur de Chablis, Céline et Frédéric Gueguen ont imaginé un caveau de dégustation à leur image : souriant et convivial.

Depuis l'été 2021, on y vient pour déguster sans complexe les vins du domaine Gueguen accompagnés de gougères, de fromages ou de charcuteries de la région. Et pour ceux qui voudraient prolonger leur séjour, le couple de vigneron accueille les explorateurs du vignoble, dans un gîte à Préhy, village viticole situé à 5 minutes de Chablis.

www.chablis-gueguen.fr





SE RETROUVER

BESANÇON, LA GOURMANDE



LES PIQUE-NIQUES URBAINS DE XAVIER CHOULET

Légumes, fruits, herbes aromatiques, plantes sauvages, fleurs : la cuisine de Xavier Choulet est une délicieuse ode à la nature. Un parti pris revendiqué par le jeune chef du Saint-Cerf qui persiste et signe avec une nouvelle adresse tout aussi généreuse : le 21. Derrière l'ambiance street-food de cette épicerie fine de Besançon se cachent une sélection de produits gourmands triés sur le volet et une cuisine de haut vol. Au fil des saisons et des semaines, Xavier Choulet imagine des « pique-niques urbains » : des menus inspirants à emporter pour découvrir le style d'un chef à la fois audacieux et sincère.

www.besancon-tourisme.com/en/fiche-sit/f312013238_le-saint-cerf-besancon/

UN « CANON » À LA TOUR DE LA PELOTE

Intégrée au programme de fortification de Vauban, cette tour à canon médiévale a malheureusement été détruite par les flammes en 2013. Reconstituée dans les règles de l'art, la Tour de la Pelote a retrouvé depuis toute son authenticité architecturale. La visite aux côtés d'un guide conférencier se conclut par une dégustation de produits régionaux.

www.besancon-tourisme.com



HUGO MATHIEU, SAUVAGEMENT AMOUREUX DES BEAUX PRODUITS

À la tête du restaurant Le Sauvage, récemment ouvert dans le cadre magnifique de l'hôtel du même nom, à Besançon, Hugo Mathieu, fait partie de cette nouvelle génération de chefs qui se sentent libres de tracer leur route. Son moteur ? La générosité. Son plat chouchou ? Le pâté en croûte (ndlr : le jeune chef prépare d'ailleurs les Championnats du Monde). Son obsession ? Déguster de beaux produits.

Il y a de bons produits, des producteurs passionnés et d'excellents terroirs partout dans les Montagnes du Jura, en France voire en Europe. « Pour moi, la qualité n'a pas de frontière. Si je croise la route d'une incroyable charcuterie espagnole, je veux pouvoir la partager avec mes clients mais je ne veux pas m'interdire pour autant de faire un potager, à deux pas de ma cuisine, et d'utiliser des produits locaux ». Colorée, inspirante, la cuisine d'Hugo est un savant mélange de tradition et d'audace, d'étonnement et de réconfort, à l'image d'un jeune chef

www.lesauvage-besancon.fr/le-restaurant





SE RETROUVER
OUI CHEF !

LE DOMAINE DE BERSAILLIN PASSE À TABLE

Petit à petit Florette et Rémy Denooz, propriétaires du Domaine de Bersaillin, ont fait leur nid : leurs chambres d'hôtes se sont muées en hôtel plein de charme, leur table d'hôtes est devenue un restaurant avec à sa tête, un jeune chef surmotivé. Originaire du Jura, Nicolas Lavocat a fait ses armes au Castel Damandre près d'Arbois avant de rejoindre le Domaine de Bersaillin en juillet 2021. Des fonds de sauce jusqu'aux glaces, Nicolas n'a qu'un seul mot à la bouche : le fait-maison. « Nous recherchions un vrai cuisinier capable de partir de produits bruts, locaux et de saison pour élaborer des recettes à la fois traditionnelles et originales, explique, Rémy Denooz. Nicolas partage cet état d'esprit et propose aux clients une carte de saison gourmande, renouvelée chaque mois ». Jamais en panne d'inspiration, Nicolas Lavocat arrive même à surprendre les clients avec des légumes tout simples, travaillés en plusieurs textures et assaisonnés à la perfection.

www.domainedebersaillin.fr



SE RETROUVER

**ESCAPADE
OENOTOURISTIQUE
À ARBOIS**

LA FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS VOIT LES CHOSSES EN GRAND

Créée en 1906 sous l'impulsion de 26 vigneron jurassiens, la fruitière vinicole d'Arbois est considérée comme l'une des premières caves coopératives vinicoles de France. Cent ans plus tard, c'est toujours avec la même énergie que les vignerons sociétaires (une centaine aujourd'hui) cultivent leurs vignes et façonnent leurs vins du Jura. Convaincus d'avoir une carte à jouer en matière d'oenotourisme, ils proposent, depuis 4 ans, des visites dégustations dans les caves du Château-Béthanie et des expériences sur mesure (verticale de vin jaune, balade à vélo électrique autour d'Arbois). Prochaine étape ? L'aménagement d'un nouvel espace d'accueil et de réception dans une ancienne maison vigneronne située à deux pas du château. Un projet ambitieux qui pourrait bien faire d'Arbois une des places fortes de l'oenotourisme en France.

www.fruitiere-vinicole-arbois.fr





SE RETROUVER

LUXEUIL, L'ÉPICURIENNE

**MEILLEURE BOULANGERIE DE FRANCE :
LA MAISON DROUHET REDONNE SES LETTRES
DE NOBLESSE AU JAMBON DE LUXEUIL**

Diffusée sur M6 en 2021, l'émission « La meilleure boulangerie de France » a mis à l'honneur la Maison Drouhet, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie à Luxeuil-les-Bains. Arrivé en finale, Christophe Drouhet a décroché la deuxième place. Lors de son passage sur le petit écran, il en a profité pour élaborer une recette mettant à l'honneur le fameux jambon de Luxeuil. Baptisé « Tourbillon de Luxeuil », ce pain moelleux au jambon garni d'oignons cuits dans du vin rouge et du jus de griotte, est déjà devenu culte. Et pour goûter pour goûter un excellent jambon de Luxeuil rendez-vous à la Boucherie de Giromagny : une institution à Luxeuil !

www.luxeuil-vosges-sud.fr/boula/decibelles/detail/resbfc070327002307/boulangerie-patisserie-drouhet
<http://boucherie-giromagny.fr>



UN MOF À LA TÊTE DU RESTAURANT LE XIII

Si le nom de François Lachaux vous dit quelque chose c'est certainement parce qu'il a été le directeur de l'Institut Griottines® de Fougerolles ou tout simplement parce qu'il a été élu Meilleur Ouvrier de France. Désormais, c'est derrière les fourneaux du XIII que l'on retrouve ce haut-saônois au col tricolore. Dans un style bistrannique assumé, il jongle avec les produits nobles et les saveurs plus originales. Ainsi, le tartare d'huitres et de dorade rencontre une vinaigrette au curry, la truite de Flagey flirte avec le beurre rouge et le foie gras fait de l'œil au traditionnel jambon persillé. Côté cave, on retrouve là aussi une pointe puisque c'est Pascal Leonetti (meilleur sommelier de France 2016) qui signe la carte des vins.

<https://restaurant-le-xiii-luxeuil-les-bains.eatbu.com>





SE METTRE AU VERT

LE TERRITOIRE DE BELFORT FÊTE SES 100 ANS :

À l'occasion du centenaire du Territoire de Belfort, des artisans du goût ont imaginé des recettes originales, sucrées, chocolatées, salées ou houblonnées.

VERSION SUCRÉE

Spécialiste du thé, Bernard Roques, gérant de la boutique les « Thés de Bernie » à Belfort, s'est lancé dans la création d'une collection de cacao en poudre pour confectionner de savoureux chocolats chauds maison. Parmi eux, on retrouve « le chocolat chaud du centenaire » avec une base robuste et douce à la fois, à l'image des Terrifortains !

Autre initiative : la Maison Demeusy, née en 1922 comme le Territoire de Belfort, a quant à elle choisi de célébrer ce double anniversaire avec deux entremets inédits : « Auguste », un gâteau chocolat-abricot qui rend hommage à Auguste Bartholdi et « Aristide », un gâteau aux myrtilles, clin d'œil à la mémoire d'Aristide Denfert-Rochereau, célèbre pour avoir dirigé la défense de Belfort durant la guerre franco-allemande de 1870 et surnommé « Lion de Belfort ».

www.centenaire90.fr
www.esthesdebernie.com
www.boulangerie-demeusy.fr

VERSION CHOCOLATÉE

Déjà culte à Belfort, « le Rocher du Lion » célèbre avec gourmandise cet anniversaire hors norme. Ce biscuit, qui se déguste comme une confiserie, est un sablé réalisé avec du pralin amande et noisette. Enrobé d'un mélange de chocolat noir de couverture à 64 % de cacao, d'éclats de noisettes torréfiées et caramélisées et de poudre de cacao du centenaire, fabriquée par les Thés de Bernie. Véritables emblèmes du Centenaire, les Rochers du Lion sont en vente dans plusieurs épiceries de la ville et même à l'Office de Tourisme de Belfort.

www.belfort-tourisme.com

VERSION SALÉE

Soixante ans après la fermeture de la Grande Saline, le maître-cuisinier Fabrice Piguet a ressuscité le mythique sel de Salins-les-Bains. Grâce à une convention signée avec la commune, il a l'honneur d'exploiter l'or blanc pendant 3 ans et ainsi laisser libre court à son imagination pour mettre au point des recettes originales inspirées du terroir. Comme son sel aux bourgeons de sapin du Ballon d'Alsace, versant Territoire de Belfort, concocté spécialement à l'occasion du Centenaire.

www.piguetgastronomie.fr

VERSION HOUBLONNÉE

De leur côté, les restaurateurs locaux membres de l'association « Les Toqués du Territoire », ont imaginé une bière pour trinquer aux 100 ans du Territoire de Belfort ! Brassée à Auxelles-Bas par la brasserie « OXL », parfumée aux myrtilles récoltées sur le versant belfortain du Ballon d'Alsace, la « Toquée » est d'ores et déjà la bière officielle du centenaire.



NOUVELLES TENDANCES



NOUVELLES TENDANCES

CINQ MICRO BRASSERIES DANS LE VENT



FAYYAR : LA BIÈRE ARTISANALE, BIO ET « ZÉRO DÉCHET » DE SAINT-BRIS

En 2020, c'est à Saint-Bris-Le-Vineux que Simon et Romain installent leur micro-brasserie artisanale. Derrière ce projet houblonné, l'envie de faire des bières militantes : les matières premières sont toutes issues de l'agriculture biologique et l'approvisionnement se fait au maximum en local. Quant aux drêches, les résidus de malt brassé, elles sont transformées en aliment pour animaux ou en crackers : « Ces déchets organiques sont apportés le jour même du brassage à un exploitant fermier BIO voisin de la microbrasserie. Ils rentreront en partie dans l'alimentation de ses animaux. Nous collaborons aussi avec des acteurs locaux pour transformer cette drêche en cookies, crackers, gougères. Chaque mois, grâce à l'opération "Ramène ta drêche" on donne de la drêche brute à des particuliers pour qu'ils confectionnent leur propre farine ». C'est une façon de mettre la bière au cœur d'une économie locale et circulaire.

www.fayyar.fr



AVEC TWO DUDES, LA BIÈRE S'INVITE À TABLE

Après leur rencontre, à Londres, dans le restaurant de Joël Robuchon, Amandine et Pierre ont poursuivi leur aventure gastronomique aux quatre coins du globe avant de poser leurs valises et leur projet de micro-brasserie à Tournus l'année dernière. Depuis, Pierre a donné naissance à cinq bières de caractère qui s'invitent sans complexe à la « Table du Brasseur ». Ici, on passe à table au milieu des cuvées de fermentation et on se laisse porter par la très jolie cuisine d'Amandine. Du jeudi au samedi, en groupe de 4 à 12 personnes, les hôtes ont le choix entre 3 menus surprises comprenant un verre de bière par plat. Dans l'assiette c'est du grand art et dans le verre (de bière), la magie opère.

www.twodudes-brasserie.com



BRASSERIE DOLOISE : LA REVANCHE DU HOUBLON

Pour retrouver à Dole, le bon goût du houblon si cher à leurs voyages en Allemagne, en Belgique ou en République Tchèque, Maria et Fabricese sont lancés ou plus exactement relancés dans l'élaboration de bières : « nous sommes en quelque sorte les héritiers spirituels de la Brasserie Jules Robert, fondée vers 1844 et de Walter Gysin, son successeur, inventeur de la marque "La Brasserie Doloise" vers 1900. En fait, nous avons relancé cette production locale dont le nom avait disparu dans les années 70 ». Brassées en fonction du calendrier lunaire et des phases solaires, leurs bières made in Dole sont à retrouver sur place ou à bord du Tube HY Citroën aux couleurs de la Brasserie.

www.labrasserie-doloise.fr



UNE BRASSERIE DANS UNE ABBAYE

C'est dans l'abbaye Saint-Colomban de Luxeuil-les-Bains, dans un ancien corps de ferme, que la Brasserie Adomeit a ouvert ses portes. Visite guidée, dégustation commentée, stage : ici, l'art du brassage se transmet et se partage. Petite particularité de la Brasserie Adomeit : des cuves de brassage fabriquées par l'entreprise De Buyer dans le Val d'Ajol, aux étiquettes imprimées localement en passant bien sûr par les houblons tous tricolores, l'abbaye fait dans le 100% made in France.

www.brasserie-adomeit.fr



UN SINGE EN HIVER : PLUS QU'UNE BRASSERIE

Cette « fabrique de bières et de curiosités » a pris ses quartiers au sein d'une ancienne minoterie dijonnaise. Salons intimistes ou grandes tablées conviviales, projections de films culte, expositions ou concerts : il y en a pour tous les goûts. Même combat côté bière avec 4 bières artisanales au compteur et des éditions limitées qui réveillent les papilles saison après saison.

www.unsingeenhiver.com



NOUVELLES TENDANCES

QUAND LE TERROIR FRAPPE À LA PORTE DE L'UNESCO

D'un côté la vache de race charolaise, de l'autre le poulet de Bresse. Ces deux stars du terroir sont toutes les deux au cœur de deux demandes de classements à l'UNESCO. Berceau de la race charolaise, race à viande aujourd'hui mondialement connue et reconnue pour ses qualités d'élevage et de boucherie, le Charolais-Brionnais candidate au patrimoine mondial au titre de « paysage culturel ». Même combat pour la célèbre volaille aux pattes bleues. Un groupe d'éleveurs et de restaurateurs (Georges Blanc en tête), défendent en effet le caractère exceptionnel de la race bressane. Déjà protégée par une AOP, Appellation d'Origine Protégée, la volaille de Bresse pourrait donc faire son entrée au patrimoine immatériel de l'UNESCO. A suivre...

www.charolais-brionnais.fr
www.pouletdebresse.fr



NOUVELLES TENDANCES

DEUX ESCAPE GAMES POUR PLONGER DANS L'UNIVERS DU VIN (SANS EN AVOIR L'AIR)

VIGNERON FOU OU INVENTEUR KIDNAPPÉ ?

Une étrange cave dans l'Auxois, une cuvée un peu spéciale, un vigneron fou qui empoisonne les visiteurs et les enferme sous terre : c'est le scénario de « La Cave », un escape game imaginé par Xavier Bourgeois, à deux pas de Montbard.

Changement de décor et direction le Hameau Duboeuf. Ce site œnologique incontournable en Bourgogne a fait de son « Jardin en Beaujolais » le décor d'une rocambolesque enquête : les joueurs doivent se mettre dans la peau des élèves d'un certain Sherlock Holmes et partir sur les traces de mystérieux criminels. Leur forfait ? Ils ont enlevé un inventeur bien connu dans la région...

www.escapegamelacave.fr
www.hameauduvin.com



NOUVELLES TENDANCES

LA TRUFFE : DIAMANT NOIR DE BOURGOGNE



Aussi connue sous le nom de *Tuber uncinatum*, la truffe de Bourgogne se déguste avec tous les sens ! Son aspect noir, son odeur parfumée et sa texture si particulière font d'elle un produit du terroir à la fois emblématique et unique. Pour la découvrir sous toutes ses facettes, l'Office de Tourisme des Vallées de la Tille et de l'IGNON, en partenariat avec la Confrérie de la Truffe de Bourgogne, organise des journées découvertes de la truffe de Bourgogne. Elles ont lieu de septembre à décembre, en pleine période de maturation de la truffe. Et sur Dijon, c'est un circuit entièrement dédié à la truffe et un centre d'interprétation qui sera inauguré cette année. Objectif ? Mettre en valeur les producteurs de truffes et les restaurateurs locaux.

Les événements truffes à ne pas manquer :

- fête de la truffe et des papilles, chaque année en octobre à Is-sur-Tille
- marché aux truffes de Bourgogne de Noyers-sur-Serein à l'automne

www.covati-tourisme.fr/je-savoure/la-truffe-de-bourgogne
www.syndicat-truffes-de-bourgogne.org/



NOUVELLES TENDANCES

LE MAUFOUX : TOUS LES CHEMINS MÈNENT À CHABLIS

Irancy d'abord, Meursault ensuite, Beaune et désormais Chablis : l'équipe du Soufflot (originellement à Irancy), ne s'arrête plus. Après avoir conquis la Côte de Beaune, elle est de retour dans l'Yonne avec l'ouverture d'une 3^{ème} adresse : le Maufoix-Chablis. Une jolie table simple et authentique où l'on se fait plaisir sans complexe. Terrine de cochon, escargots, poireaux vinaigrettes, blanquette, œufs meurette, brioche perdue : les amoureux de la cuisine bistrot exaltent. La formule simple et concise change toutes les 6 semaines environ et la carte des vins, élaborée en collaboration avec le sommelier du Soufflot à Meursault, regorge de pépites.

www.lemaufoux-chablis.fr



VINS ET RÉALITÉ VIRTUELLE À LA MAISON JEAN LORON

Blotti au sud de la Bourgogne, la Maison Jean Loron a développé quatre nouvelles offres exclusives dont deux expériences en réalité virtuelle pour s'échapper dans les vignes, pousser la porte des caves centenaires et découvrir les secrets de vinification des vins de la Maison. La dégustation qui suit elle, est bien réelle.

www.loron.fr



LE RESTO DU BOUCHER : VIANDE SUR-MESURE

En s'asseyant à la table du Resto du Boucher, à Nevers, les clients ont le choix : ils peuvent piocher dans la carte (jusqu'à rien d'étonnant !) ou faire un saut à la boucherie voisine pour choisir le morceau de viande qui leur fait plaisir. Le chef se chargera ensuite de leur cuisiner. Dans les deux cas, la viande régionale – bœuf, veau, agneau, volailles, abats – sélectionnée par Eric Dulat, boucher-charcutier nivernais, est bien évidemment à l'honneur.

www.resto-du-boucher.fr

NOUVELLES TENDANCES

INSOLITE

IL QUITTE LES CUISINES D'UN PALACE DE LAS VEGAS POUR UN CHÂTEAU MÉDIÉVAL

Le scénario est digne d'un film hollywoodien. D'un côté un palace de Las Vegas et de l'autre le chantier d'un château fort en Bourgogne. Leur point commun ? Un chef de cuisine. Après une carrière aux Etats-Unis, Jean-David Groff-Daudet a en effet décidé de rentrer en France pour rejoindre le chantier médiéval de Guédelon. Un grand écart qui ne semble pas effrayer le chef bourguignon : « Guédelon accueille 300 000 visiteurs par an sur sept mois. Envoyer beaucoup de couverts en peu de temps, je maîtrise ». Rendez-vous en avril pour la réouverture du site et de son restaurant.

www.guedelon.fr



MONTAGNES DU JURA

LA CUISINE ÉTHIQUE, ENGAGÉE ET VÉGÉTARIENNE DE L'UNALÔME

—
Symbole bouddhiste, l'Unalôme est aussi le nom d'une nouvelle table saine, éthique et créative installée au numéro 3 de la rue Rivotte à Besançon imaginée par Thibault et Augustin. Leur mantra ? Cuisiner avec le cœur et la nature. Au-delà, d'une carte végétarienne (et végé) imaginée main dans la main avec les maraîchers locaux, le tandem défend une vision engagée de la cuisine du sol au plafond : ainsi, le restaurant est alimenté par des énergies renouvelables, les tables ont été fabriquées par un artisan bisontin, le gaspillage est proscrit, les produits sont tous issus de l'agriculture biologique. Des boissons solidaires, sur le principe des « boissons suspendues », sont même proposées aux personnes dans le besoin.

www.lunalome.restaurant



BESANÇON, VILLE DE VIN ?

—
Jusqu'au début du XIX^{ème} siècle, Besançon était une ville de vin. Si aujourd'hui, la vigne se fait discrète, le passé viticole de la cité ressurgit au détour d'un nom de rue aux consonances vineuses, sur une façade, à travers une sculpture ou une anecdote. Pour renouer avec la longue histoire du vin à Besançon, l'office de tourisme organise des visites dégustations à thème dans le centre-ville.

www.besancon-tourisme.com

NOUVELLES TENDANCES



L'INSOLITE ET SON JEUNE CHEF PROMETTEUR

—
De la viande de porcs laineux élevés à 15 kilomètres de Besançon, du bœuf Angus local, des volailles d'exception et des veaux élevés sous la mère en Haute-Saône, des légumes d'un jardin voisin, des vins dégotés chez des vignerons montants : à seulement 24 ans, Christopher Vienot a pris les commandes de l'Insolite, une des tables les plus prometteuses de Besançon. Porté par l'enthousiasme et l'épicurisme du propriétaire des lieux, Alain Pralon, le jeune chef, a toutes les cartes en main pour faire de cette nouvelle adresse une référence dans la région.

www.linsolite.fr





NOUVELLES TENDANCES



LA COCOTTE : LE FOODTRUCK GASTRONOMIQUE MADE IN MONTAGNES DU JURA

Après une carrière au sein des ministères de la défense et de l'intérieur, Charles Girardet quitte la capitale, avec l'envie farouche de revenir à l'essentiel. De retour dans sa région natale, il passe d'abord trois années dans un domaine viticole jurassien avant de plancher sur un projet de food-truck gastronomique. La star du camion ? Le poulet fermier. Cuisiné en version classique (sauce morilles et vin jaune, forestière ou comté) ou revisité (sauce gambas au lait de coco ou oignons, citrons confits), il se décline saison après saison. « La Cocotte », c'est le nom du foodtruck de Charles, s'installe chaque semaine sur les marchés d'Arbois, d'Arc-et-Senans, de Champagnole, de Dole et de Poligny.

www.lacocottefc.com

NOUVELLES TENDANCES

SCHRIK®, PORTE DRAPEAU DU RENOUVEAU DU KIRSCH DE FOUGEROLLES

Composé de l'ensemble des acteurs de la filière Kirsch (des producteurs de cerises jusqu'aux bouilleurs et distillateurs), le syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles a imaginé un spiritueux original et tendance pour redonner de l'élan à l'AOC Kirsch tout en sauvegardant un savoir-faire ancestral. Baptisée SCHRIK®, cette liqueur concoctée par plusieurs distilleries locales, est commercialisée sous une marque commune propriété du Syndicat. C'est une première à Fougerolles. Légèrement sucrée au parfait équilibre entre le fruit généreux du Kirsch de Fougerolles AOC et la fraîcheur des montagnes, SCHRIK® se déguste sur glace ou en cocktail.



www.kirschdefougerolles.com/actualites/schrik-cest-chic/

UN WHISKY LOCAL SIGNÉ DEVOILLE

Installée à Fougerolles depuis 1859, la distillerie artisanale Paul Devoille ne cesse d'innover. Après l'absinthe Abel Bresson, élaborée à partir d'une recette ancestrale ou le Birsapin (un amer élaboré à partir de jeunes pousses de sapin), elle lance son propre whisky single malt en édition limitée. Issu d'une triple distillation, en alambic de cuivre, d'orge malté français, ce whisky made in Vosges du Sud tient ses arômes légers et presque fruités d'un vieillissement de 36 mois en fûts de chêne ayant contenu du Sancerre, prolongé d'une finition d'un an en fût d'eau de vie de Poire William.



www.boutique-devoille.com

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE : VOYAGE GOURMAND DE DIJON À MARSEILLE

Avec la Vallée de la Gastronomie-France®, l'expression « avaler les kilomètres », prend tout son sens : le long de cet itinéraire de plus de 600 kilomètres, reliant Dijon à Marseille, on ne se contente pas de « descendre sur la côte » ou de « remonter vers le Nord », on savoure le terroir. Destination à part entière « la Vallée de la Gastronomie », dessine un tracé où le partage et la passion de l'excellence sont comme des points de repères, des boussoles à travers les paysages et les terroirs.

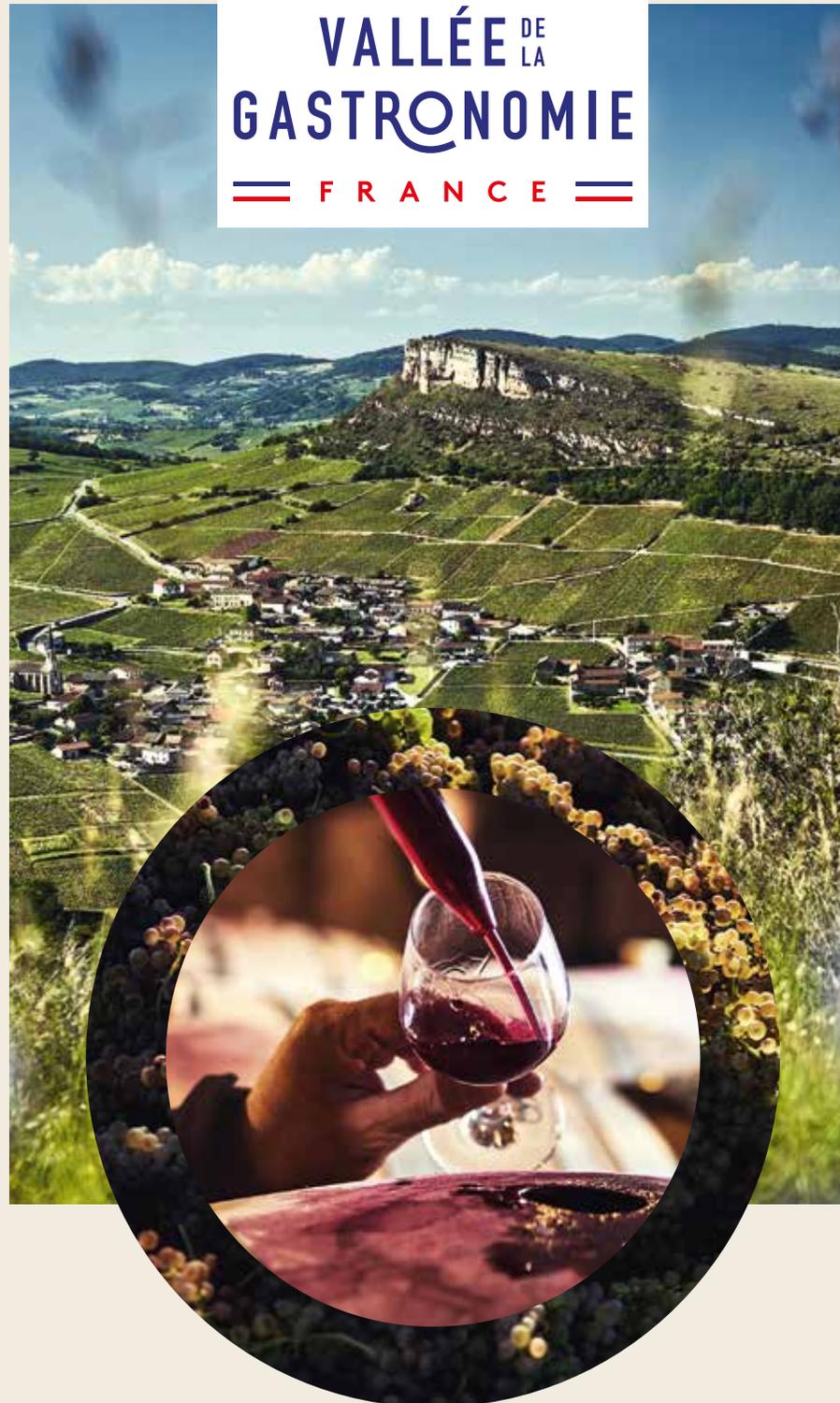
UN PROJET TOURISTIQUE AMBITIEUX

Pas de frontières, pas de limite, seuls les plaisirs de la table comptent ! Gastronomie, vin et produits du terroir composent cette nouvelle offre touristique qui flirte avec l'autoroute A6 et A7. En mettant en commun leurs pépites, leurs richesses et leurs savoir-faire gourmands, Bourgogne-Franche-Comté Tourisme, Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme, Provence Tourisme et Gard Tourisme réinventent l'itinérance à leur manière : avec plaisir et générosité.

UNE OFFRE TOURISTIQUE INÉDITE

La Vallée de la Gastronomie s'appuie sur une sélection d'offres imaginées pour découvrir toutes les richesses territoriales. Tout au long des vallées de la Saône et du Rhône, jusqu'à la Méditerranée, les offres gourmandes et les expériences remarquables se suivent, sans jamais se ressembler : suivre la visite « Beaune Gourmand », déguster les vins du Château de Chamirey, pousser la porte de la Moutarderie Fallot, savourer un pâté en croûte à la table d'une brasserie à Charolles... Au-delà d'une offre standardisée, la Vallée de la Gastronomie est née pour répondre à une quête de découverte pour que chaque visiteur puisse se faire sa propre expérience, se nourrir de valeurs telles que le partage de l'excellence, des savoir-faire et des moments vécus, la convivialité entre professionnels et visiteurs, la transmission des savoirs, la générosité de cette terre qui donne des produits de qualité au fil des saisons.

www.valleedelagastronomie.com



2017

naissance du projet

4

Les 2 régions et 2 départements qui se cachent derrière cette nouvelle destination touristique

620

Kilomètres à avaler

A6/A7

Les deux autoroutes au cœur de la vallée

75 591

km²

45 MINUTES

le temps de voyage maximum depuis une sortie d'autoroute A6/A7 pour rejoindre une offre gourmande ou une expérience remarquable

Déjà **315**

offres gourmandes incontournables

Déjà **32**

expériences remarquables à vivre au moins une fois dans sa vie

AVANT- PREMIÈRE

POUR LA CITÉ DES CLIMATS ET VINS DE BOURGOGNE

LE COMPTE À REBOURS EST LANCÉ

Beaune, Chablis, Mâcon : en 2023, le réseau de la Cité des Climats et Vins de Bourgogne ouvre ses portes. Derrière ces trois sites incontournables, un projet culturel et touristique d'envergure. Conçue comme un lieu d'introduction à l'Histoire des vins de Bourgogne, la Cité rayonnera dans tout le vignoble. Du Nord au Sud de la Bourgogne, les trois sites inviteront à découvrir toutes les richesses de ce grand vignoble façonné par l'Homme à travers des expériences conviviales, sensorielles et pédagogiques.

BEAUNE, CŒUR DE LA BOURGOGNE VITICOLE

Joyau architectural inspiré de la vrille de la vigne, la Cité de Beaune sera située à l'entrée de la ville et offrira une vue panoramique sur la côte viticole. La plus grande des trois cités incarnera l'Histoire, les savoir-faire, le patrimoine de toute la Bourgogne. Véritable lieu de vie engagé pour le tourisme vert et respectueux des pratiques durables, le site de Beaune accueillera le Centre d'Interprétation principal des Climats du vignoble de Bourgogne, inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

CHABLIS, PORTE D'ENTRÉE DES VIGNOBLES DU NORD

Située au cœur du village, à deux pas des vignobles, la Cité sera logée au sein d'un bâtiment historique médiéval : le cellier du Petit Pontigny. Un lieu hautement chargé d'histoire, considéré comme le berceau des moines qui ont façonné la Bourgogne viticole. Elle valorisera le patrimoine et la culture liés à l'univers de la vigne et du vin en terres bourguignonnes et mettra en lumière les vignobles du Nord de la Bourgogne : le Chablisien, le Grand Auxerrois et le Châtillonnais.

MÂCON, PORTE D'ENTRÉE DES VIGNOBLES DU SUD

À Mâcon, en bord de Saône, la Cité s'intégrera parfaitement dans l'espace urbain grâce à son architecture originale en forme de vis de pressoir en bois. Elle invitera à la découverte du territoire, de l'identité et des pratiques du vignoble bourguignon tout en valorisant ceux du Sud de la Bourgogne : la Côte Chalonnaise et le Mâconnais.

www.cite-vins-bourgogne.fr



TERROIR

MON BEAU TERROIR, DIS-MOI QUI A DÉCROCHÉ DES ÉTOILES

Au total, ils sont 38. Trente-huit restaurants à avoir décroché au moins une étoile au Guide Michelin 2022. Chefs de renom ou étoiles montantes de la gastronomie française, ils font rayonner leur terroir avec brio.

3 ÉTOILES

MAISON LAMELOISE - Chagny (71)
www.lameloise.fr

2 ÉTOILES

LA CÔTE SAINT-JACQUES + ÉTOILE VERTE - Joigny (89)
www.cotesaintjacques.com

LA CÔTE D'OR - LE RELAIS BERNARD LOISEAU SAULIEU (21)
www.bernard-loiseau.com

WILLIAM FRACHOT - Dijon (21)
www.chapeau-rouge.fr

AU 14 FÉVRIER - Saint-Amour-Bellevue (71)
www.sa-au14fevrier.com

MAISON JEUNET - Port-Lesney (39)
<https://maison-jeunet.com>

1 ÉTOILE

LA MADELEINE - Sens (89)
www.restaurant-lamadeleine.fr

CHÂTEAU DE COURBAN - Courban (21)
www.chateaudecourban.com

CHÂTEAU DE VAULT DE LUGNY - Vault-de-Lugny (89)
www.lugny.fr

AUBERGE DE LA CHARME - Prenois (21)
www.aubergedelacharme.com



OBTIENNENT POUR LA 1^{ÈRE} FOIS 1 ÉTOILE CETTE ANNÉE

ORIGINE - Dijon (21)
www.restaurantorigine.fr

RESTAURANT HOSTELLERIE CÈDRE & SPA - Beaune (21)
www.cedrebeaune.com

1131 - ABBAYE DE LA BUSSIÈRE - La Bussière-sur-Ouche (21)
www.abbayedelabussiere.fr

L'ASPERULE - Dijon (21)
www.restaurant-asperule.fr

LOISEAU DES DUCS - Dijon (21)
www.bernard-loiseau.com

CIBO - Dijon (21)
www.cibo.restaurant

LA TABLE D'HÔTES - LA RÔTISSERIE DU CHAMBERTIN
+ ÉTOILE VERTE
Gevrey-Chambertin (21)
www.thomascollomb.fr

LE CHARLEMAGNE - Pernand-Vergelesses (21)
www.lecharlemagne.fr

LE BÉNATON - Beaune (21)
www.lebenaton.com

LE CARMIN - Beaune (21)
www.restaurant-lecarmin.com

HOSTELLERIE DE LEVERNOIS - Levernois (21)
www.levernois.com

ED.EM - Chassagne-Montrachet (21)
www.restaurant-edem.com

L'AMARYLLIS - Saint-Rémy (71)
www.lamaryllis.com

L'EMPREINTE - Buxy (71)
www.lempreinte-restaurant.fr

FRÉDÉRIC DOUCET - Charolles (71)
www.maison-doucet.com

L'ÉCRIN DE YOHANN CHAPUIS - Tournus (71)
www.restaurant-greuze.fr

AUX TERRASSES + ÉTOILE VERTE - Tournus (71)
www.aux-terrasses.com

LA MARANDE - Montbellet (71)
www.hotel-restaurant-la-marande.com

PIERRE - Mâcon (71)
www.restaurant-pierre.com

L'O DES VIGNES - Fuissé (71)
www.lodesvignes.fr

LA TABLE DE CHAINTRÉ - Chaintré (71)
www.latabledechaintre.com

LE FRANCE - Villers-le-Lac (25)
www.hotel-restaurant-lefrance.com

LE BON ACCUEIL - Malbuisson (25)
www.le-bon-accueil.fr

CHÂTEAU DU MONT JOLY - Sampans (39)
www.chateaumontjoly.com

LA CHAUMIÈRE - Dole (39)
www.lachaumiere-dole.fr

MON PLAISIR - Chamesol (25)
www.restaurant-mon-plaisir.com

L'ÉTANG DU MOULIN + ÉTOILE VERTE - Bonnetage (25)
www.etang-du-moulin.com

LE POT D'ÉTAÏN - Danjoutin (90)
www.restaurant-potdetain.fr

ÉTOILE VERTE

CAVES MADELEINE - Beaune (21)
<http://cavesmadeleine.com>

LE SAINT CERF - Besançon (25)



UNE ANNÉE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

 LES RENDEZ-VOUS ESSENTIELS

AGENDA 2022/2023

A TABLE ! AU MUSÉE DES MAISONS COMTOISES

DU 1^{ER} AVRIL AU 6 NOVEMBRE 2022

Nancray

Pour la saison 2022, le musée des Maisons comtoises a choisi de s'intéresser à ce que l'on met dans nos assiettes.

www.maisons-comtoises.org/calendrier/69/362-%C3%80-table-Que-met-on-dans-nos-assiettes

TRAIL TRAIT MORBIER 15 MAI 2022

Le Frasnois

Présence d'animation autour du Morbier et restauration Morbiflette. Nouveauté une course enfant !

www.lesproduitsgourmandsbfc.fr

FLEURS DE VIGNE 2022 22 MAI 2022

Auxerre

Dégustation grand format des vins de Chablis et du Grand Auxerrois ! Fleurs de vigne investira les quais de l'Yonne à Auxerre, pour une journée de découverte des vignobles du Chablisien et du Grand Auxerrois, dans un lieu chargé d'histoire. Fleurs de vigne mettra également en lumière la gastronomie et les beaux produits du terroir bourguignon.

www.fleursdevigne.fr

CHAROLAIS AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO – CYCLOSPORTIVE

22 MAI 2022

Vitry-en-Charolais

L'association « La cyclo Bernard THEVENET Charolais Brionnais » organise une cyclo sportive, pour promouvoir les paysages du bocage Charolais Brionnais et leur candidature au patrimoine mondial de l'UNESCO et les produits du terroir qui seront servis lors du repas d'après course.

www.vitry-en-charollais.fr

JOURNÉES GOURMANDES DU GRAND MORVAN

DU 26 AU 29 MAI 2022

Saulieu

Manifestation gastronomique organisée par l'Association Pour la Promotion des Produits Gourmands du Grand Morvan

<https://journeesgourmandessaulieu.com>

FESTIVAL MUSIQUE ET VIN CLOS DE VOUGEOT

DU 19 AU 26 JUIN 2022

Une nouvelle fois, le festival poursuit sa vocation de créer des rencontres exceptionnelles entre des artistes de renommée internationale et les vignerons de la Bourgogne.

www.musiqueetvin-closvougéot.com

FESTIVAL INTERNATIONAL D'OPÉRA BAROQUE & ROMANTIQUE

JUILLET

Beaune

cf. page 16

RENDEZ-VOUS DU TERROIR OU COMMENT ALLIER DECOUVERTE DU PATRIMOINE ET PRODUITS LOCAUX

DE JUILLET ET AOÛT 2022 TOUS LES MARDIS

Val-de-Gray

Occasion unique de découvrir des riches bâtiments de Gray en compagnie d'une guide conférencière avec une dégustation de produits régionaux dans un contexte souvent international et riche de rencontres.

www.tourisme-valdegray.com

FESTIVAL MUSICAL DES GRANDS CRUS DE JUILLET À OCTOBRE 2022

Partout dans la région

Ce Festival regroupe : le Festival du Chablisien, les Grandes Heures de Cluny, Musique au Chambertin, De Bach à Bacchus, les Rencontres Musicales de Noyers et le Festival des Tourelles. Plus de 50 concerts et spectacles, de découvertes œnologiques et gastronomiques.

www.musicalgrands crus-bourgogne.fr

FOIRE DE RENTRÉE ET COULÉE DU MONT D'OR SEPTEMBRE 2022

L'occasion de déguster ce fromage saisonnier, de découvrir sa fabrication et le métier de sanglier, producteur des sangles d'épicéa qui entourent le Mont d'Or.

www.mont-dor.com

FANTASTIC PICNIC 10 & 11 SEPTEMBRE 2022

Partout dans la région

En septembre, un événement gourmand avec plus d'une soixantaine de pique-niques bucoliques et insolites.

www.bourgognefranche-comte.com

WEEK-END GOURMAND DU CHAT PERCHÉ DU 30 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2022

Dole

Véritable ode au « bien manger », ce rendez-vous est l'occasion de découvrir les bons produits du terroir mais aussi des saveurs venues d'ailleurs !
www.weekend-gourmand-dole.fr

FÊTE DES VINS 22 & 23 OCTOBRE 2022

Chablis

Au gré des animations et dégustations, les visiteurs pourront découvrir les vins des 50 vigneron exposants, les produits du terroir de l'Yonne, améliorer leurs techniques de dégustation, compléter leurs connaissances, ou tout simplement flâner dans les rues et ruelles de Chablis.
www.chablis.fr

ANNIVERSAIRE AOP MONT D'OR ET MORBIER 1^{ER} OCTOBRE 2022

Mouthé

Le concours de vaches (comice du canton de Mouthé), démonstration de lavage de sangles, démonstration de fabrication de Morbier, démonstration culinaire, jeux autour des 4 AOP fromagère et formation à la dégustation, démonstration de chien de troupeau, jeux autour de la biodiversité, restauration Morbiflette.
www.lesproduitsgourmandsbfc.fr

LES ABSINTHIADES 01 & 02 OCTOBRE 2022

Pontarlier

Le rendez-vous incontournable des "artémisophiles", les collectionneurs d'objets autour de l'absinthe.
www.pontarlier.org

CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'OEUF EN MEURETTE 08 & 09 OCTOBRE 2022

Château du Clos de Vougeot

Rendez-vous attendu du monde de la gastronomie organisé par le Château du Clos de Vougeot, lieu emblématique de cette recette bourguignonne cuisinée à travers le monde. Véritable plat signature servi à l'occasion de chaque dîner de Gala du Château du Clos de Vougeot.
www.meurette.fr

PAULÉE DE LA CÔTE CHALONNAISE DU 14 AU 16 OCTOBRE 2022

Chalon-sur-Saône

Dégustations, concerts, ateliers ludiques, nombreuses rencontres avec les professionnels et conférences sur les thèmes de la viticulture et des terroirs.
www.paulee-cote-chalonnaise.fr

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON DU 1^{ER} AU 13 NOVEMBRE 2022

Dijon

Fondée en 1921, c'est aujourd'hui la 5^{ème} foire internationale la plus importante en France avec 160 000 visiteurs et 600 exposants.
www.foirededijon.com

MARCHÉ AUX TRUFFES DE NOYERS 30 OCTOBRE & 27 NOVEMBRE 2022

Noyers-sur-Serein

Deux dates pour une étape gastronomique incontournable pour tous les amoureux de la truffe de Bourgogne.
www.noyers-marchesauxtruffes.com

VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 19 & 20 NOVEMBRE 2022

Beaune

Cette prestigieuse vente de charité qui fait rayonner les vins de Bourgogne à travers le monde entier est aussi l'occasion d'un week-end festif au cœur de Beaune, chaque 3^{ème} week-end de novembre.
<https://hospices-beaune.com>

RÉGAL EXPO DU 18 AU 20 NOVEMBRE 2022

Dole

3^{ème} édition du salon gastronomique doleois réservé aux producteurs nationaux et aux produits d'excellence.
www.regalexpo-dole.fr

MARCHÉ DE NOËL DE MONTBÉLIARD DU 26 NOVEMBRE AU 26 DÉCEMBRE

Montbéliard

Un marché de Noël avec 170 artisans, des illuminations dans les rues, des animations et des personnages légendaires qui perpétuent les traditions locales et un invité d'honneur à découvrir chaque année.
www.lumieres-de-noel.fr

CUVÉE PASTEUR DÉCEMBRE 2022

Arbois

Don de 300 bouteilles de vin données par les Vignerons d'Arbois et la Société de Viticulture au profit de l'Institut Pasteur.
www.cdt-jura.fr

LES GLORIEUSES DE BRESSE DU 16 AU 18 DÉCEMBRE 2022

Louhans

Depuis 1862, chaque mois de décembre, les éleveurs de Bresse viennent exposer et vendre leurs plus belles volailles fines lors de 4 concours appelés les *Glorieuses de Bresse*.
www.glorieusesdebresse.com

SAINT-VINCENT TOURNANTE 2023 28 & 29 JANVIER 2023

Couchey

Pour la première fois depuis 41 ans, Couchey va accueillir la prochaine Saint-Vincent tournante. Les amateurs de vins de Bourgogne pourront y déguster du Marsannay sous ses trois couleurs : rouge, blanc et rosé.
www.vins-bourgogne.fr

PERCÉE DU VIN JAUNE 4 & 5 FÉVRIER 2023

Voiteur

Des milliers de personnes réunies le temps d'un week-end par l'amour du vin, déambulent un verre à la main dans les rues d'un village richement décoré. C'est ainsi l'occasion les vigneron jurassiens de faire déguster leur production au public. En 2023 c'est à Voiteur qu'aura lieu la Percée.
www.percee-du-vin-jaune.com

VENTE DES VINS DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES 11 & 12 MARS 2023

Nuits-Saint-Georges

Chaque année, cette vente est l'occasion pour les Hospices de Nuits de soutenir une association.
www.hospicesdenuits.com



TOUS LES CHEMINS MÈNENT EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

ACCÈS

LIAISONS FERROVIAIRES

EN TGV

Horaires et accès SNCF :

www.sncf-connect.com

• **Directs au départ de Paris-Gare de Lyon** desservant les gares de : Belfort-Montbéliard, Besançon-Franche-Comté, Besançon Viotte, Le Creusot-Montceau-Montchanin, Dijon, Dole, Frasné, Mâcon-Loché, Montbard et Mouchard.

• **Directs au départ de l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle** desservant les gares de : Belfort-Montbéliard, Besançon-Franche-Comté, Besançon Viotte, Le Creusot-Montceau-Montchanin, Dijon, 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.

MOBIGO

www.viamobigo.fr

Réseau des solutions de transport dans toute la région.

LIAISONS ROUTIÈRES

Autoroutes : A6 / A31 / A77 / A36 / A39 / A40 / A404 / A42

Lausanne-Vallorbe E23 / E25

LIAISONS AÉRIENNES

AÉROPORTS PROCHES

Aéroport de Bâle-Mulhouse-Fribourg

Tél. +33 (0)3 89 90 31 11

www.euroairport.com

Aéroport de Genève-Cointrin

Tél. +0041 227 177 111

www.gva.ch

Aéroport de Lyon Saint-Exupéry

Tél. +33 (0)4 26 00 70 07

www.lyon.aeroport.fr

Aéroports de Paris

www.parisaeroport.fr

AÉROPORTS EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

SLA Aéroport d'Auxerre

Tél. +33 (0)3 86 48 31 89

www.auxerre.aeroport.fr

Aéroport de Besançon-La Vèze

Tél. +33 (0)3 81 83 15 32

www.besanconlaveze.aeroport.fr

Aéroport de Chalon Bourgogne

Tél. +33 (0)3 85 46 14 48

www.chalon.aeroport.fr

Aéroport de Dijon-Bourgogne

Tél. +33 (0)3 80 67 67 67

www.dijon.aeroport.fr

Aéroport de Dole-Jura

Tél. +33 (0)3 84 72 04 26

www.aeroportdolejura.com

Aéroport de Mâcon-Charnay

Tél. +33 (0)3 85 34 58 53

Aérodrome de Montbéliard-Courcelles

Tél. +33 (0)3 81 90 18 00

www.aerodrome-montbeliard.fr

Aéroport de Nevers-Fourchambault

Tél. +33 (0)3 86 57 03 92

Aéroport Saint-Yan Air'e Business

Tél. +33 (0)3 85 70 96 43

www.aeroportsaintyan.fr

CONCEPTION GRAPHIQUE :

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

DIRECTEUR DE PUBLICATION :

PATRICK AYACHE, Président de
Bourgogne-Franche-Comté Tourisme,
Vice-Président du Conseil régional

RÉDACTION : Émilie CHAPULLIOT

IMPRESSION : à venir

CARTES : Mélanie MASSON / Actual

CRÉDITS PHOTOS :

Bourgogne-Franche-Comté Tourisme : A. Doire,
C. Vasselet, M. Humbert, Maison Pasteur Arbois,
Maison Pasteur Dole, Y. Bellet, M. Joly, my
Destination, N. Gascard / J-L. Petit - GPPR / CIVG -
Eiffage / X. Mathiaud / Les Deux Ponts / Office de
Tourisme de Puisaye-Forterre / All Around Together
/ La belle Nièvre - Morvan Cosmétiques / Pisciculture
Truites des Rivières / E. Ogier / Conciergerie du
Haut-Jura / Office de Tourisme de Luxeuil-les-Bains,
Vosges du Sud / C. Antoine / Maison Fort /
M-G. Stavelot / La Croix Blanche / N. Rodrigue /
M. Joly - Beaune-Tourisme / G. Bonté / My French
Tour / C. Jorandon / S. Chapuis / Château Philippe
le Hardi / N. Guimaraes / Domaine Gueguen /
S. Demoly & X. Choulet / H. Mathieu / Grand
Besançon Métropole / Domaine de Bersaillin /
E. Cayot - Belfort Tourisme / Auguste / Fayyar /
F. Pannaux / Studio Photo Co' / Hardy Adomeit / Un
Singe en Hiver / Syndicat des Producteurs de Truffes
de Bourgogne / B. Guillot - Office de Tourisme du
Montbardois / L. Terrier / N. Guimaraes / Chantier
Médiéval de Guédelon / Besançon Tourisme /
Restaurant l'Unalôme / J. Varlet / Distillerie Paul
Devoille / C. Girardet / E. Kopp / Cherrystone / RBC
Architecture & ACL Associés / Siz'-lx Architectes /
Correia Architectes & Associés, Emmanuel Correia /
Shutterstock / Pixabay

Document imprimé sur du papier certifié FSC ou PEFC.

Les informations communiquées dans ce document ont
été arrêtées le 10 mai 2022, Bourgogne-Franche-Comté
Tourisme ne saurait ainsi être tenu pour responsable des
évolutions et modifications d'informations intervenues
après cette date.



CONTACTS PRESSE :

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

BR JP Emmanuelle HEZARD

Directrice de la promotion & de la presse

Tél. +33 (0)3 80 28 02 91 • +33 (0)6 78 54 19 06
e.hezard@bfctourisme.com

F NL Véronique BEIGENGER

Tél. + 33 (0)3 80 280 298 • + 33 (0)6 87 06 82 72
v.beigenger@bfctourisme.com

CH B D Marie-Hélène VERNEREY

Tél. +33 (0)3 81 25 08 12 • +33 (0)6 32 03 74 76
mh.vernerey@bfctourisme.com

D PR Agentur Jörg HARTWIG

Tél. +33 (0)9 73 18 46 23
contact@jorghartwig.fr

CN GB Dominika MICHOT

Tél. +33 (0)3 80 28 02 95
d.michot@bfctourisme.com

USA Cécile AMBACHER

Tél. +33 (0)3 81 25 08 03 • +33 (0)6 32 03 64 62
c.ambacher@bfctourisme.com

LA BOURGOGNE 
WWW.BOURGOGNE-TOURISME.COM

Montagnes du Jura
TOUT UN MONDE DEHORS

WWW.MONTAGNES-DU-JURA.FR



WWW.MASSIF-DES-VOSGES.COM

Document réalisé par Bourgogne-Franche-
Comté Tourisme avec le soutien financier du
Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté.

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

