

A table !

Terre de bons vivants, la Bourgogne se déguste de mille et une façons : dans un restaurant étoilé au guide Michelin ou une petite auberge de campagne, par un cours de cuisine ou un « Fantastic picnic » le long du canal de Bourgogne... Kir®, bœuf Charolais, volaille de Bresse, escargots, moutarde, pain d'épices... On ne résiste pas à la tentation !

Profiter... de produits de grande qualité

Aucun doute, **Le Kir®** est bourguignon. La recette date de 1904 et est mise en avant par le Chanoine Kir, emblématique député maire de la ville de Dijon, dans les 50's. Il réunit deux produits locaux : **la Crème de Cassis**, faite avec le cassis « Noir de Bourgogne », et le Bourgogne blanc « **Aligoté** », AOC uniquement produite en Bourgogne.

Les gougères ont elles aussi bénéficié de l'aura du chanoine Kir puisque c'est également lui qui a lancé la mode de ces petits choux salés au gruyère râpé, servies à l'apéritif.

Les escargots sont ... de Bourgogne, bien évidemment tout comme le **jambon persillé**, qui était autrefois la base du repas de Pâques, en Bourgogne et en Bresse bourguignonne.

Et **les œufs en meurette** ! Délicatement pochés dans une sauce au vin de Bourgogne, accompagnés de petits oignons, lardons et pain grillé...

Les poissons d'eau douce abondent aussi en Bourgogne et **la Pôchouse** est notre équivalent bourguignon de la Bouillabaisse.

Le sud de la région est le berceau des **volailles de Bresse**, reconnues mondialement pour leur qualité et leur goût unique. La volaille de Bresse est la seule à bénéficier de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

La ville de **Louhans** accueille chaque lundi matin un marché aux volailles et petits animaux d'élevage... Pour un moment insolite, authentique... Et cacophonique !

Le Charolais est l'incontournable produit bourguignon. Ces bœufs blancs sont parmi les meilleures viandes au monde aux dires des connaisseurs. Et le Charolais-Brionnais, en Bourgogne du Sud, est le berceau de la race. « Le Charolais » est aussi un fromage de chèvre à pâte molle, AOC depuis 2010.

Et c'est certainement dans le Morvan qu'on déguste les meilleurs **miels**, **fromages** ou encore **jambons** et **salaisons** ! La marque « **Produit du Parc naturel régional du Morvan** » regroupe des produits issus d'activités respectant les trois valeurs des Parcs naturels régionaux : environnement préservé, dimension humaine et territoire vivant.



Quant à la réputation des fromages de Bourgogne, elle n'est plus à faire, avec pas moins de 15 spécialités différentes.

Parmi elles, **l'Epoisses**, ce fromage au goût puissant quand il est à maturité. C'est la star de nos plateaux de fromages ! Fabriqué à base de lait de vache, il a de nombreux cousins tels que **l'Ami du Chambertin**, **le Trou du Cru** ou **l'affiné au Chablis**. Sa durée d'affinage peut varier de 5 à 8 semaines.

Le Cîteaux est produit par les moines de l'abbaye éponyme, en Côte-d'Or, mais le troupeau de 75 vaches limite la production à 100 000 unités par an... Autant dire qu'on se l'arrache ! **Le Saint-Florentin**, **le Brillat-Savarin**, **le Soumaintrain** et les fromages de chèvres du Mâconnais « **Bouton de Culotte** » raviront aussi les amateurs de fromages.



Vive la Bourgogne !

Cette association regroupe 23 entreprises spécialisées dans la fabrication de produits bourguignons, axée sur leur savoir-faire et leur tradition familiale. De la crème de cassis aux Anis de Flavigny, l'association propose un catalogue complet et répond aux attentes des consommateurs de produits de qualité à forte identité régionale. Par ailleurs, certains membres de l'association ont également ouvert leurs portes à la visite touristique.

www.vivelabourgogne.com

Voici quelques-uns d'entre eux :



■ La Moutarderie Fallot, Beaune (21200)

Venez découvrir les techniques traditionnelles de fabrication de la moutarde et faites même la vôtre !

 espace de dégustation « Enjoy Fallot ». www.fallot.com

■ Le Cassissium, Nuits-Saint-Georges (21700)

Le plus grand espace européen dédié au cassis et à la célèbre crème de cassis avec visite de l'usine de fabrication et dégustation.

 2013 : espace interactif et ludique ! www.cassissium.com

■ Le Circuit-visit Veuve Ambal, Beaune (21200)

Découvrez au coeur d'une usine flamboyante neuve les techniques traditionnelles de fabrication du crémant.

www.veuveambal.com

■ La Fromagerie Gaugry, Brochon (21220)

À deux pas de Dijon, assistez à la fabrication des fromages traditionnels de Bourgogne.

www.gaugryfromager.com

■ Les Anis de Flavigny, Flavigny-sur-Ozerain (21150)

Découvrez la fabrication de ce « bien bon bonbon » au coeur d'une ancienne abbaye cistercienne.

www.anis-flavigny.com

■ Boutiques Mulot et Petitjean, Dijon (21000) et Beaune (21200)

La Maison Mulot et Petitjean, dont le produit phare est le pain d'épices, a été fondée en 1796.

www.mulotpetitjean.fr

■ L'Or des Valois, Château d'Entre-deux-Monts, Hameau de Concoeur et Corboin à Nuits-Saint-Georges (21700)

Vente de truffes de Bourgogne, de produits locaux dérivés et démonstration de « cavage » (récolte des truffes).

www.truffedebourgogne.fr

■ Prosper Maufoux, Santenay (21590)

Dégustation et vente de nombreuses appellations parmi les plus grands crus de Bourgogne.

www.prosper-maufoux.com

Flâner au marché

■ **Beaune (Côte-d'Or)** : mercredi et samedi matin, sous et autour des « Halles », le marché couvert qui fait face au fameux Hôtel-Dieu de Beaune.

■ **Dijon (Côte-d'Or)** : mardi, jeudi, vendredi et samedi matin sous et autour des Halles, Place du Marché, entourée de bistrotts et restaurants. Gustave Eiffel, père de la Tour éponyme à Paris, a réalisé les plans de cette impressionnante structure métallique. Il est même né à Dijon et y a passé ses 18 premières années !



■ **Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire)** : vendredi et samedi matin, Place Saint-Vincent face à la cathédrale, avec de nombreux producteurs qui viennent de la Bresse voisine.

■ **Louhans (Saône-et-Loire)** : chaque lundi matin, sur le marché de Louhans, « Site Remarquable du Goût » on retrouve la fameuse volaille de Bresse, (AOC) mais aussi des spécialités de la région sous les 157 magnifiques arcades de la rue principale et autour de l'église.

■ **Mâcon (Saône-et-Loire)** : du mardi au samedi matin, sur la Place aux Herbes, que borde la « Maison de Bois », une remarquable maison à colombages datant de la Renaissance.

■ **Saint-Christophe-en-Brionnais (Saône-et-Loire)** : un marché aux bovins charolais a lieu le mercredi après-midi. Depuis 1488, il accueille chaque semaine de nombreux éleveurs et négociants venus de toute la région pour vendre leurs animaux.

■ **Nevers (Nièvre)** : marché couvert Place Carnot du mardi au samedi ; marché équitable Parc Roger Salengro le samedi.

■ **Chablis (Yonne)** : marché de spécialités bourguignonnes le samedi matin.

■ **Noyers-sur-Serein (Yonne)** : les trufficulteurs de l'Yonne se retrouvent 2 dimanches de novembre pour vendre les truffes qu'ils ont cavées dans les environs. Après le contrôle des truffes par les commissaires-qualité, la clarine annonçant l'ouverture de la vente des « diamants noirs » retentit dans la cité médiévale.

■ **Sens (Yonne)** : le lundi en journée, le vendredi et samedi matin, sous les spectaculaires « Halles ».

■ **Toucy (Yonne)** : marché le samedi dans la ville natale de Larousse, le père de notre dictionnaire. Le samedi des rameaux est dédié à la « Foire du Beau Marché » avec une parade d'animaux de ferme.



Une région constellée d'étoiles

Terre de bons vivants où la gourmandise n'est pas un péché, la Bourgogne n'a pas failli à sa réputation gastronomique avec 24 restaurants étoilés (20 restaurants 1 étoile, 1 restaurant 2 étoiles et 3 restaurants 3 étoiles) dans l'édition 2012 du guide Michelin.

Nouveaux Etoilés 2012 ★

Hotel de la Poste,
à Charolles.

Le Montrachet,
à Puligny-Montrachet.

3 chefs ★ ★ ★

Jean-Michel Lorain,
à La Côte Saint-Jacques à Joigny.

Patrick Bertron,
au Relais Bernard Loiseau à Saulieu.

Eric Pras,
à la Maison Lameloise à Chagny.

Les cours de cuisine

Restaurant Le Charlemagne, Pernand-Vergelesses (21420)

Qui a eu cette idée folle, un jour d'inventer l'école ?! Le Charlemagne qui fait la leçon avec le Cours, tous les samedis matin à 10h00 pendant 1h30. Au menu 1000 trucs et astuces transmis par Laurent Peugeot (1 étoile Michelin 2012). Préparation de 2 plats et déjeuner avec un vigneron pour un accord avec les mets cuisinés. Quant au chef pâtissier, il aura confectionné la douceur du sucré ... pour finir en beauté.
www.lecharlemagne.fr



© Passion Cuisine

La Cuisine de Madeleine, Dijon (21000)

Le principe : s'inscrire pour un cours de cuisine en compagnie d'un chef professionnel, en tout juste 60 minutes et apprendre à réaliser deux plats... à déguster ensuite en toute convivialité. Des trucs, des tours de main, des astuces pour les amateurs et les néophytes. Nouveaux rendez-vous gourmands autour de l'oenologie.
www.lacuisinedemadeleine.fr

Passion Cuisine, Rully (71150)

S'initier aux arts culinaires ou se perfectionner, apprendre les tours de main et les secrets des chefs dans une ambiance conviviale : tout un programme participatif de cours de cuisine et de pâtisserie.
www.passion-cuisine.com

Le Relais de Montmartre, Viré (71260)

Une formule originale pour ces cours de cuisine « formule petit groupe » (de 4 à 8 personnes), où les cuisiniers d'un jour choisissent la date et le thème du cours. Durée du cours et de la dégustation : 1h30.
www.relais-de-montmartre.fr

Marc Meneau, Saint-Père-sous-Vézelay (89450)

Un forfait haut de gamme pour une immersion intensive dans les cuisines d'un chef étoilé Michelin : on participe à 2 jours de cours de cuisine (de 10 à 17 h), on déjeune avec les chefs de service et le soir on se fait chouchouter lors du dîner découverte, sans oublier l'hébergement en chambre double de luxe... Une expérience à tenter au moins une fois dans sa vie !
www.marc-meneau-esperance.com



La Côte Saint-Jacques, Joigny (89300)

Prendre des cours de cuisine avec un étoilé Michelin (3 étoiles Michelin 2012), c'est possible à Joigny ! Chaque mouvement est filmé et retransmis simultanément, pour simplifier le cours et détailler chaque geste. Fidèle à « l'esprit Lorain », le Chef transmet son savoir-faire et enseigne la tradition gastronomique à sa façon, conviviale et interactive.
www.cotesaintjacques.com



© La Comédie des Mets



La Comédie des Mets, Beaune (21200)

Anna Marina Pagnotta propose des cours de cuisine spécialement dédiés aux enfants, ils ont lieu une fois par mois, le mercredi de 15 à 17h. Les élèves réalisent un plat salé qu'ils emportent à la maison, le plat sucré quant à lui est dégusté sur place ... sous forme d'un goûter.
www.lacomedierveduvin.com

Pour en savoir plus :

La carte « Route des Vins et Chemins Gourmands » de Bourgogne Tourisme disponible en 4 versions (français, allemand, anglais et néerlandais), sur demande à documentation@crt-bourgogne.fr

La rubrique « Dégustez » du site www.bourgogne-tourisme.com



Idée de séjour clé en main

A retrouver sur www.bourgogne-tourisme.com, rubrique « Réservez »

Randonnée gourmande à travers les vignes

Durée du séjour : 5 jours / 4 nuits
à partir de 395 €/pers *

Pour les randonneurs à pied qui rêvent de traverser les paysages viticoles les plus connus et découvrir les vins, la truffe, les fromages, la crème de cassis...

Pour en savoir plus :
ACTIVE TOURS
www.activetoursfrance.com



Les fêtes gourmandes

(voir fiche « S'enivrer d'art et de culture en Bourgogne en 2013 »)



9 et 10 mars 2013
Journées gourmandes
de Marsannay-la-Côte (21160)
<http://ot-marsannay.com>

Du 9 au 12 mai 2013
24^{èmes} Journées Gourmandes
du Grand Morvan et des Pays
de Bourgogne à Saulieu (21210)
www.saulieu.fr

7 au 9 juin 2013
Franco gourmandes
à Tournus (71700)
www.francosgourmandes.fr

7 & 8 septembre 2013
Fête du Cassis
à Nuits-Saint-Georges (21700)
www.ot-nuits-st-georges.fr

21 & 22 septembre 2013
Rendez-vous aux
« Fantastic Picnic »
en Bourgogne le long des canaux
www.bourgogne-tourisme.com

En novembre 2013
Marché aux Truffes
de Noyers-sur-Serein (89310)
www.noyers-et-tourisme.com

Le 14 décembre 2013
151^{ème} Edition de la Glorieuse
de Bresse à Louhans (71500)
www.glorieusesdebresse.com

