

Votre @vis sur leysl.com

Selon vous, la Bourgogne est-elle attractive pour les touristes ?

69 % répondent OUI **29 %** répondent NON **2 %** sans opinion

Vous avez été 343 internautes à répondre à cette question sur www.leysl.com

DYNASTIE

Huit générations chez Mulot et Petitjean

Le pain d'épices, produit qui viendrait de Chine a employé jusqu'à trois cents personnes à Dijon au XIX^e siècle. Pour la société de Dijon, Mulot et Petitjean fondée en 1796, c'est actuellement la huitième génération qui fabrique le pain d'épices.

SAVOIR-FAIRE

Quinze jours pour faire un Anis

Il est possible de voir la travail de la fabrication artisanale des Anis de Flavigny, un bonbon dragéifié contenant un grain d'anis. Mais la petite société de 25 personnes qui reçoit 30 000 visiteurs par an ne peut pas faire de démonstration car il faut quinze jours pour faire un Anis.

producteurs de produits régionaux bourguignons a présenté à Paris son offre aux voyageurs.

se vend à la capitale

Constat. La Bourgogne est d'abord connue pour ses vins. C'est surtout une région que l'on traverse grâce à l'A6.

Adhérent. L'absente de l'association est la Saône-et-Loire où un seul adhérent y figure, Euro Dispal à Allériot.



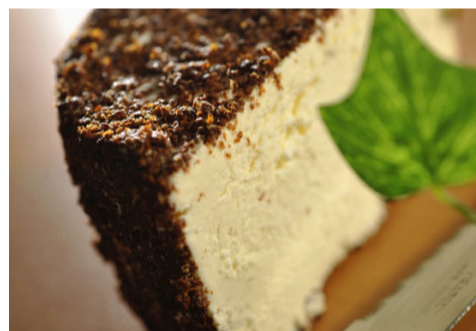
Le crémant de Bourgogne de la Veuve Ambal



La moutarde Fallot.



L'Anis de Flavigny



Fromagerie Gaugry Photos Alain Doire

13 heures pour le Mont St-Michel

Une autocariste parisienne racontait que la Bourgogne, pour une journée de visite, lui paraissait bien loin. Neuf heures de route aller-retour grosso modo, plus une ou deux visites sur place, c'est effectivement court. Mais cette même autocariste confirmait dans la foulée qu'elle organisait des déplacements au Mont Saint-Michel sur une seule journée.

Format de l'expédition : 13 heures dans la journée ! Une destination exceptionnelle synonyme de valeur sûre et dont la Bourgogne a évidemment bien dû mal à concurrencer.

L'EXPERT

« CAPTER UN PLUS GRAND NOMBRE DE VISITEURS »

Marc Désarménien, dirige la Moutarderie Falot à Beaune et préside l'association *Vive la Bourgogne*. « Nous avons créé cette structure il y a trois ans pour créer des synergies entre les PME-PMI du secteur agroalimentaire aux produits emblématiques de la Bourgogne et mutualiser les moyens pour promouvoir ces produits à travers leur diversité de la moutarde au cassis, pain d'épices, l'époisses. Paris est à deux pas de la Bourgogne et c'est un marché de développement évidemment extrêmement important. En organisant cette action, on prépare la saison prochaine en tentant de capter un plus grand nombre de visiteurs



MARC DESARMENIEN
Président de Vive la Bourgogne

possibles. Nous avons une forte identité avec des produits fabriqués sur place et ces produits de qualité sont forcément mieux appréciés du public, surtout en temps de crise. L'autre particularité, c'est qu'il y a dix ans en arrière peu d'entreprises ouvraient leurs portes au pu-

blic avec des parcours découvertes au sein des sociétés. Désormais, sur la vingtaine d'adhérents de notre association, huit ont opté pour cette attractivité. Les visiteurs sont témoins de notre savoir-faire et apprécient de pouvoir découvrir en direct nos productions. C'est un atout indéniable. Nous avons une formidable image mais il faut s'en servir davantage. Ainsi, après avoir travaillé sur les axes des grandes et moyennes surfaces, de l'export, nous avons entreprise de développer l'aspect touristique afin que nos signatures soient plus visibles. Au mois de mars, nous avons prévu d'organiser une opération à New York.»



OFFRE PROMOTIONNELLE
du 20 janvier au 20 février 2010
CRÉDIT D'IMPOT 2010
TVA 5,5 % sur rénovation

Nouveauté 2010 : partenaire **FAAC**
N°1 MONDIAL DES AUTOMATISMES DE PORTAILS

FENETRES - STORES - VERANDAS - VOLETS - PORTAILS
MOTORISATIONS - PORTES DE GARAGE

3 AGENCES

SAINT-REMY. 11, route de Lyon
LOUHANS. 9, rue du Guidon
LE CREUSOT. "La Croix Menée" - 187, rue M^{al}-Foch

UN SEUL NUMERO : 03 85 87 87 50