

Saveurs Vézelay spectacle
 Charité-sur-Loire Chef Internet
 shopping Emotion art contemporain
 Bonne table Dijon Nouveautés
 Festival Bars à vin
 En famille Charmes Étoile Vélodynes Vignobles
 Culture
 Le Petit La Les
 Vacances Détente Chic Nature Unique
 Bourgogne(s)
 Chablis Escapade Balade Luxe Week end
 Dîner Calme Nivers Vignerons
 Demain ? Romantique Magie Vin Gastronomie
 Yonne Chalon-sur-saône Beaune Hôtel Profiter bonheur
 Agenda Savourer Sur mesure Auxerre Voyage Multiple 12h25
 Saône-et-Loire Côte d'Or
 Nièvre
 Dégustations Chambres d'hôtes Mâcon

" lelales Bourgogne(s) "

Numéro 1

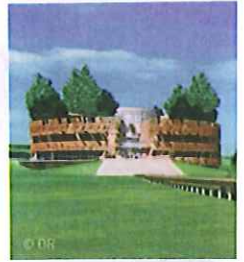
DÉGUSTEZ LA BOURGOGNE...

MILLÉSIME 2010

Magazine réalisé avec le soutien financier de

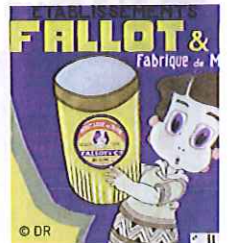
Bourgogne
tourisme





12

L'ACTU en bref..



► **TOURISME**

*La route des vins de Bourgogne :
5 itinéraires à déguster*

Le parcours peut se prévoir à vélo, en voiture ou, à pied. Peu importe le moyen de transport pourvu que l'on prenne le temps de découvrir les petits villages qui ont, pour la plupart, pris le nom de leur vin. Tout au long des 27 000 hectares de vignoble, la route des vins de Bourgogne propose cinq itinéraires à déguster, du nord au sud : **1//** la route touristique des vignobles de l'Yonne : 260 kilomètres et 120 caves ; **2//** la route touristique des grands crus : 80 kilomètres de Dijon à Santenay, les Champs-Élysées de la Bourgogne ; **3//** la route touristique des grands vins : 100 kilomètres à travers le vignoble chalonnais ; **4//** la route des vins Mâconnais-Beaujolais : 75 kilomètres et près de 70 villages à découvrir, de Pouilly-Fuissé (et Solutré) à Romanèche-Thorins, en Beaujolais. **5//** la route du crémant : 120 kilomètres en pays châtillonnais pour découvrir les vins effervescents. > Téléchargez la carte de la route des vins de Bourgogne sur <http://tourisme.vins-bourgogne.fr>

► **GASTRONOMIE**

Un repas gaulois à Bibracte

Après avoir innové en créant des buffets gaulois, Bibracte, « capitale gauloise », se lance dans de nouvelles aventures archéologiques et gastronomiques avec « le Chaudron de Bibracte ». Une expérience gustative originale, qui permet de découvrir l'archéologie côté cuisine. Ce repas ludique est accompagné de l'indispensable cervoise, brassée en exclusivité pour Bibracte. > www.bibracte.fr

► **PROMOTION**

Vive la Bourgogne !

En 2006, 23 entreprises bourguignonnes (Mulot et Petitjean, Anis de Flavigny, Veuve Ambal...) se sont réunies pour créer « Vive la Bourgogne ! » sous l'impulsion de Marc Désarménien, le patron de la moutarderie FalLOT. Objectif : mettre en valeur les produits de qualité à forte identification régionale en montant des opérations en grande distribution et à l'étranger. > www.vivelabourgogne.com

LES THÉMATIQUES BEAUX PRODUITS

Le chocolat de La Clayette

Il a fait son apprentissage chez Bernachon, à Lyon, mais Bernard Dufoux s'est installé à la Clayette (prononcez « la Clette »), petit village de Saône-et-Loire, pour, dit-il, « s'adonner à la création chocolatière ». Celui qui travaille le chocolat depuis 40 ans a obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France en 1998, 1999, 2000 et 2001 et s'est fait un nom grâce à quelques spécialités comme le Conquistador, un dessert praliné riche en fruits au goût puissant. Renseignez-vous pour participer aux cours de ce chocolatier hors norme.

www.chocolatsdufoux.com

Le Negus de Nevers

Ils représentent la quatrième génération de confiseurs-chocolatiers. La boutique, située en plein cœur de Nevers, a été fondée en 1893. Leur notoriété, ils la doivent à un petit caramel mou au chocolat enrobé dans un sucre cuit, baptisé Négus, référence à l'empereur d'Abyssinie, Ménélik, dit le Negus, venu en visite officielle en France où il fut reçu par le président de la République et se vit offrir ladite confiserie qui portera à jamais le nom de ce lointain visiteur. www.au-negus.com

Le poulet de Bresse

Il faut voir une fois dans sa vie le marché de Louhans, capitale de la volaille de Bresse. Il faut d'ailleurs aller goûter plus d'une fois dans sa vie la vraie saveur d'une volaille bressanne. Le marché de Louhans et sa foire sont des rendez-vous incontournables chaque lundi matin, de la région bressane, font partie de nos joies simples de la vie... Pour plus de conseils : allez-y de bon matin. www.bresse.info



Huiles d'Iguérande

Cent vingt ans que cette fabrique du sud de la Bourgogne fabrique des huiles d'olive d'exception. Si les huiles Leblanc sont avant tout connues pour leurs huiles, à juste titre, l'entreprise conçoit également des vinaigres et des moutardes. Cette huilerie artisanale se visite et se déguste. L'occasion d'aller à Iguérande et de goûter à la cuisine d'un certain Troisgros qui vient d'y installer sa Colline du Colombier (www.troisgros.fr).

www.huile-leblanc.com

L'anis de Flavigny

C'est un monument de la gastronomie bourguignonne. Cette petite bille blanche est encore aujourd'hui produite selon les mêmes méthodes ancestrales, dans l'ancienne abbaye de Flavigny-sur-Ozerain, en Côte-d'Or. Cette douceur anisée, gérée par la troisième génération de Troubat, s'est fait un nom grâce à sa qualité mais aussi grâce aux désormais célèbres petites boîtes en fer que l'on collectionne.

www.anis-flavigny.com

L'andouillette de Chablis

Il y a l'andouillette de Colin et celle de Michel Soulié. Si Chablis est réputé pour ses vins, le petit village de l'Yonne s'est fait une autre spécialité dans l'andouillette... et ça se mange à Chablis forcément. > Michel Soulié : 3 bis, place du Général de Gaulle, 89800 Chablis. Tél. : 03 86 42 12 82 ou Marc Colin : 3, place du Général de Gaulle, 89800 Chablis. Tél. : 03 86 42 10 62

★ LES ÉTOILÉS

Ces restaurants ont été lauréats du Guide Rouge Michelin édition 2009

La Bourgogne voit 27 étoiles

restaurants une étoile ★

- ▶ BARNABET À AUXERRE (89)
- ▶ HOSTELLERIE DES CLOS À CHABLIS (89)
- ▶ LE BÉNATON À BEAUNE (21)
- ▶ LE JARDIN DES REMPARTS À BEAUNE (21)
- ▶ HOSTELLERIE DE LEVERNOIS À LEVERNOIS (21)
- ▶ LE CHARLEMAGNE À PERNAND-VERGELESSES (21)
- ▶ ABBAYE DE LA BUSSIÈRE À LA BUSSIÈRE-SUR-OUCHE (21)
- ▶ LE PRÉ AUX CLERCS À DIJON (21)
- ▶ LE RESTAURANT DE STÉPHANE DERBORD À DIJON (21)
- ▶ LE CHASSAGNE À CHASSAGNE-MONTRACHET (21) - ÉTOILÉ EN 2009 -
- ▶ L'HOSTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE À DIJON (21)
- ▶ AUBERGE DE LA CHARME À PRENOIS (21)
- ▶ LE MOULIN DE MARTOREY À SAINT-RÉMY (71)
- ▶ LA POULARDE À LA CHAPELLE-DE-GUINCHAY (71) - ÉTOILÉ EN 2009 -
- ▶ PIERRE À MÂCON (71)
- ▶ LE FRANCE À MONTCEAU-LES-MINES (71)
- ▶ L'AMARYLLIS À SENNECEY-LE-GRAND (71)
- ▶ AUX TERRASSES À TOURNUS (71)
- ▶ GREUZE À TOURNUS (71) - ÉTOILÉ EN 2009 -
- ▶ RELAIS DE MONTMARTRE À VIRÉ (71) - ÉTOILÉ EN 2009 -
- ▶ LA TABLE DE CHAINTRÉ À CHAINTRÉ (71)
- ▶ JEAN-MICHEL COURON À NEVERS (58)

restaurants deux étoiles ★★

- ▶ LA MADELEINE À SENS (89)
- ▶ L'ESPÉRANCE À SAINT-PÈRE-SOUS-VÉZELAY (89)

restaurants trois étoiles ★★★

- ▶ LA CÔTE SAINT-JACQUES À JOIGNY (89)
- ▶ LAMELOISE À CHAGNY (71)
- ▶ LE RELAIS BERNARD-LOISEAU À SAULIEU (21)



Vive la Bourgogne !

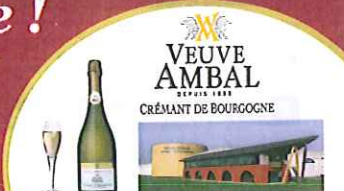
PROMOUVOIR ENSEMBLE NOS MEILLEURES SAVEURS



31, Rue du Faubourg Bretonnière
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 22 10 02
www.falLOT.com



Rue de l'Abbaye
21150 FLAVIGNY SUR OZERAIN
Tél. : 03 80 96 20 88
www.anis-flavigny.com



sortie A6 24.1 - ZA Le Pré Neuf
21200 MONTAGNY LES BEAUNE
Tél. : 03 80 25 01 70
www.veuveambal.com



10 RN 74 - BP 40
21220 BROCHON
Tél. : 03 80 34 00 00
www.fromageriegaugry.fr



Rue des Frères Montgolfier
21700 NUITS-ST-GEORGES
Tél. : 03 80 62 49 70
www.cassissium.com

VISITES - DÉGUSTATIONS - BOUTIQUES

www.vivelabourgogne.com

THÉMATIQUES SAGA DES MARQUES

LE PETIT MARSEILLAIS EST UN PETIT DIJONNAIS !

Le Petit Marseillais n'est pas né sur Cannebière : il est dijonnais ! Sa mère, les laboratoires Vendôme, aujourd'hui dans le giron du géant américain Johnson & Johnson, a racheté la marque en 1984, alors qu'elle était connue du grand public (100 000 tonnes de chiffre d'affaires seulement).

Aujourd'hui, sans l'ombre d'un complexe, Le Petit Marseillais made in Bourgogne (in Quetigny exactly)

tient, dans les supermarchés, la dragée haute aux ténors de l'hygiène (tels Colgate-Palmolive), occupant notamment la deuxième place sur le marché des gels douche.

De l'huile sèche au shampoing, en passant par le simple pain, il doit son succès à sa composition naturelle (100 % végétale), à ses parfums originaux obtenus à partir d'huiles essentielles comme le thé, le gingembre, le citron ou la lavande. Et peut-être, aussi, à son nom bien français. ■



14

LES MARQUES

ETIT VOYAGE DANS LE TEMPS POUR DÉCOUVRIR LES GRANDES MARQUES QUI FONT LA BOURGOGNE : SEB, AMORA, ODAK, TOLIX... REPLONGEZ DANS LA SAGA DES MARQUES MADE IN BOURGOGNE QUI ONT MARQUÉ L'HISTOIRE.

QUI FONT LA

L'ARISTOCRATIE DU POULAILLER : DUC

Le premier producteur européen de poulets certifiés. Duc, spécialisé dans la production, l'abattage, le conditionnement et la commercialisation des poulets et des œufs, a pris son envol dans les étals des supermarchés. Aujourd'hui, le groupe commercialise plus de 57 000 tonnes de poulets par an, pour un chiffre d'affaires de 1 000 millions d'euros. À l'origine de l'empire, Gérard Bourgoin, qui, sondeur et charcutier en poche, a posé en Bourgogne la première pierre de cet édifice à Flavigny, sa commune natale, dont il reste aujourd'hui le maire. Pendant des années, le groupe a été sponsorisé par l'AJ Auxerre, assurant sa notoriété à sa marque, entachée en 2007 par un dépôt de bilan retentissant. Aujourd'hui, sous le contrôle de nouveaux investisseurs, Duc ne bat plus de l'aile, mais vole haut. En 2008, la marque a investi 10 millions d'euros à Chailley, qui reste une référence, même si le groupe est désormais présent un peu partout en Bourgogne. ■

LES ANIS DE FLAVIGNY À TRAVERS LES ÂGES

Les Anis de Flavigny ont reçu le ruban bleu Intersuc en 1988, pour être l'un des plus anciens bonbons de France. Une graine et du sucre : telle est la recette de base de ce « bien bon bonbon », dont le succès commercial s'est trouvé assuré par un joli coup signé Jean Troubat. Les Anis de Flavigny furent la première des douceurs commercialisées dans le métro parisien, quasiment dès sa mise en service.

Aujourd'hui, les Anis de l'abbaye de Flavigny que dirige Catherine Troubat restent le seul dépositaire d'une recette que les moines bénédictins exploitaient, dans ce village de Côte-d'Or, depuis le Moyen-Âge. Le bonbon, gros comme un petit pois, désormais en vente sur internet, s'exporte dans plus de 119 pays. En France, vous ne pouvez pas le rater : les petites boîtes ovales, en émail, sont partout ! Des stations-service aux aéroports en passant par les confiseries, aux côtés des bonbons rafraîchissants dont elles se distinguent par les arômes naturels, originaux – gingembre, cannelle... ■



KODAK A PRIS SES « CLIC » ET SES « CLAC »



3 L'arrivée du numérique, sur le marché de la photo, lui a été fatal. Kodak a fermé ses portes, à Chalon-sur-Saône, il y a déjà près de cinq ans. Le site qui, aux beaux jours, comptait 2 500 personnes, aura alimenté pendant quatre décennies les Français de ses pellicules et appareils jetables sur lesquels ils ont gravé leurs souvenirs. Mais également les professionnels, du cinéma ou de la radiographie médicale, pour lesquels Chalon-sur-Saône fabriquait les surfaces photosensibles.

Car c'est bien le site de Chalon-sur-Saône, situé sur l'axe Rhin-Rhône, qu'Eastman Kodak avait choisi pour développer ses ventes sur le marché européen. Aujourd'hui, le site n'est pas laissé en friche pour autant, reconverti en une zone industrielle, où près d'un millier d'emplois ont déjà été recréés. ■

BOURGOGNE

BERTHAUT, AMBASSADEUR DE L'ÉPOISSES



4 C'est l'un des fleurons de la Bourgogne gourmande. La fromagerie Berthaut a obtenu en 2009, au salon international de l'agriculture, trois médailles pour son époisses. Une vraie fierté pour l'entreprise (75 salariés) qui, à raison de 500 tonnes par an, fournit la moitié du tonnage réalisé dans cette appellation d'origine contrôlée.

La particularité de ce fromage ? C'est un caillé lactique, par nature humide, qui est lavé à

l'eau salée et mêlé au marc de Bourgogne. L'époisses reste le dernier fromage français à être fabriqué et affiné selon cette méthode, on ne peut plus délicate. D'ailleurs, de 200 à 300 fermes qui le fabriquaient fin XIX^e, l'Auxois n'en compte plus que deux quand, en 1956, Robert Berthaut décide de relancer la production. Si, à l'époque, c'est d'abord pour sa consommation personnelle, l'époisses, à l'odeur puissante, revit aujourd'hui jusqu'aux États-Unis, au Japon ou encore en Australie. L'entreprise exporte un tiers de sa production. ■

URGO SOIGNE LES BOBOS

« Il y a de l'Urgo dans l'air. » Le slogan qui a marqué les mémoires date de 1979, déjà ! La marque a alors 20 ans mais l'entreprise qui la fabrique, Fournier à Dijon, en a 100. Aujourd'hui, les laboratoires Urgo sont devenus le numéro un en France du pansement, incarnés dans les publicités par, tour à tour, Christine Aron ou Sébastien Chabal. Mais également, et c'est moins connu, numéro un pour le traitement des voies respiratoires supérieures, avec Humex. Ses produits, sans cesse renouvelés et innovants, lui permettent de maintenir sa bonne santé, même à l'export (50 % d'un chiffre d'affaires total de 260 millions d'euros). En 2009, encore, Urgo a reçu le trophée de l'innovation Direct Médica, pour le lancement de son produit Urgo ongles abîmés, qui bénéficie d'une technologie brevetée, le Filmogel, le premier pansement liquide mis sur le marché. Made in Bourgogne ! ■



SENOBLE, ROI DES DESSERTS

5 Douze millions de pots vendus chaque année ! L'île flottante Senoble met l'eau à la bouche de bien des Français. Et c'est à Jouy, dans l'Yonne, qu'elle a été conçue, comme toute la gamme des entremets et desserts pâtisseries. Le succès a propulsé la marque jusque dans les rayons des grandes surfaces allemandes, espagnoles ou encore britanniques. Aujourd'hui, Senoble est le troisième fabricant français de produits ultra-frais.

Fondée par Sophie Senoble en 1921, dont Jean Rochefort conte l'histoire à la télévision, l'entreprise n'est à l'origine qu'une fromagerie artisanale. C'est aujourd'hui un géant toujours détenu par les héritiers, avec un chiffre d'affaires supérieur à un milliard d'euros. Marc Senoble a étoffé son empire, à coup de rachats, dont Elisabeth the Chef en Angleterre en 2007. ■