

Spéciale dédicace au Président Obama qui nous a rendu notre fierté ... et notre moutarde of Dijonne

ENVIE DE CÔTE D'OR

Prenez la route... sagement !

Bon, il y a déjà toutes les petites adresses que vous avez pu retrouver dans les pages « Vous n'iriez pas sans nous ». Mais on vous en rajoute... Des adresses très saines, très nature, on est comme ça ! Et des visites originales de sites que le monde nous envie.



La Beaune Moutarde du pays

En forme, la doyenne des Bourguignons ! Née en 1840, Falloy a dépassé les 179 ans. Aux produits de base dont elle use et abuse pour se faire belle et bonne, elle a ajouté une recette imparable : le broyage à la meule de pierre qui lui procure ce piquant et cette saveur incomparables. La plus-que-centenaire s'offre des liftings

réguliers. En 2003, elle a agrandi son espace de production et créé son premier espace muséographique, pour finir par relancer, cette année, la « véritable Moutarde de Bourgogne » produite à 100% sur notre territoire avec vin blanc alligoté et graines cultivées en Bourgogne. Falloy a fait un saut dans le XXIe siècle en lançant son nouveau parcours de visite ultra sensoriel. Ici, acteur plus que spectateur, drapé d'une blouse blanche, vous vous transformez en graine de sénévé secouée et aspergée le long d'un couloir high tech, histoire de bien comprendre ce que subissent ces petites graines de leur récolte jusqu'à leur transformation ! La fin de la mission, si vous l'acceptez, est de muter en moutardier chargé de composer une recette sur écran tactile. Relèverez-vous le défi ? MH

Moutarderie Falloy : 31 rue du Faubourg Bretonnière, 21200 Beaune. Tél. : 03-80-26-21-33. www.falloy.com

Un parcours Ambalant !

La Veuve Ambal. C'est juste à côté de Beaune, à Montagny-lès-Beaune exactement. On a l'impression d'être dans un musée, mais en fait, on est dans une usine. Ou l'inverse. Mais c'est super intéressant. Parce que on voit vraiment l'envers du décor : c'est là que j'ai compris, que le crémant, c'est pas du tout du Champomy arrangé. C'est un vrai beau produit made in Bourgogne. Et puis c'est meilleur. Parce que non seulement, on comprend comment on le fabrique mais en plus, on peut déguster à la fin de la visite. EC

Veuve Ambal : Le Pré Neuf, 21200 Montagny-lès-Beaune. Tél. : 03-80-25-90-81. www.veuveambal-oenotourisme.com



À Nuits, une adresse qui sent bon l'arrière-côte, ses fruits rouges, ses fermes...

Fruirouge : l'épicerie Fermière

Chez Fruirouge & Compagnie, on fait dans la qualité fermière ! La vraie. Certifiée terroir bourguignon, issue du savoir faire de nos paysans locaux. Une trentaine d'entre eux ont répondu présents à l'invitation d'Isabelle et Sylvain Olivier lorsque ces derniers ont décidé de descendre de leur « montagne » (Concoeur !), pour investir la « ville » (Nuits-Saint-Georges !). Fruits sous forme de confitures, jus, nectars, sirops, liqueurs, au milieu d'autres spécialités fermières : confits, fole gras, escargots, terrines... Baptiste vous accueille, et sa patience, sa bonne humeur sont contagieuses. Les jours de fermeture (dimanche et lundi), il n'en reste plus qu'à grimper jusqu'à la ferme, à Concoeur. MH

Fruirouge & Compagnie : 40 grande rue, 21700 Nuits-Saint-Georges. Tél. : 03-80-62-36-25. www.fruirouge.fr



Blanc, rond et bon, le bonbon !

Tout riquiqui, mais maousse en gout, le bonbon bourguignon cache bien son jeu. Derrière sa robe blanche il renferme sa petite graine qui, une fois sur deux, donne naissance à un nouvel « addict » à cette saveur sucrée-anisée, piquante et délicieusement régressive. C'est en 1923 que la famille Troubat reprend la fabrique de Flavi-

gn. Le célèbre anis ne cessera de grossir – pas en taille, puisqu'il ne dépasse pas la grosseur d'un petit pois, mais en notoriété -, de s'accliner à de nouvelles saveurs, de faire le beau dans ses fameuses petites boîtes ovales aux décors changeants, dada des collectionneurs. Et d'innover aussi, puisqu'il se fait bio depuis 2002, et est distribué cette année dans les cafés et restaurants en guise de « petite douceur » avec le café. Profitez-en pour aller faire les « 4 Heures » dans le village (voir : Vous n'iriez pas sans nous »)MH

Anis de Flavigny 21150 Flavigny. Tél. : 03-80-96-20-88. www.anis-flavigny.com