



DOSSIER DE PRESSE

**20 ans d'un modèle unique de collectif agroalimentaire
au service du goût, de la qualité et du terroir !**



EDITO

Vive la Bourgogne-Franche-Comté !

par Marc Desarmenien

Président de l'Association Vive la Bourgogne-Franche-Comté !

20 ans d'un modèle unique de collectif agroalimentaire



Depuis 2006, notre association Vive la Bourgogne-Franche-Comté ! rassemble des Entreprises d'Excellence ayant la volonté de **partager le goût et la qualité de notre terroir agroalimentaire régional**.

Née de l'initiative d'une dizaine de PME, elle fédère aujourd'hui plus de 30 entreprises engagées autour d'une même exigence : défendre la qualité, structurer des filières locales solides et faire vivre un patrimoine gastronomique. Produits salés et sucrés, vins, spiritueux, boissons, condiments... autant de savoir-faire qui témoignent de la diversité et de la vitalité de l'agroalimentaire régional.

À la croisée de la tradition et des enjeux contemporains, notre association œuvre pour rendre plus accessibles et visibles ses produits issus des filières régionales.

Ses adhérents distribuent leurs produits en France et à l'étranger dans différents canaux de distribution, dont la restauration.

Circuits courts, traçabilité, valorisation des producteurs : elle accompagne une dynamique de fond qui répond aux nouvelles attentes de consommation.

À travers rencontres, événements et actions de terrain, Vive la Bourgogne-Franche-Comté ! met en lumière nos Entreprises qui, chacune à leur échelle, participent au rayonnement gastronomique régional en France comme à l'international.

À l'occasion de ses 20 ans, notre association affirme la singularité de son modèle : un collectif agroalimentaire structuré, ancré dans son territoire, mais résolument tourné vers l'avenir.

20 ans d'engagement au service des filières, du goût et de l'excellence. 20 ans d'un modèle collectif qui contribue activement à faire évoluer l'agroalimentaire français !

Dans ces pages plongez dans l'histoire et le savoir-faire de nos 32 adhérents, qui trouvera un **écho sincère auprès de votre audience**, sensible aux terroirs, à leurs trésors culinaires et aux histoires qui ont du sens.

Pour prolonger cette découverte, des producteurs partagent également des **recettes** élaborées avec leurs produits, invitant ainsi à une rencontre concrète et gourmande avec son univers...

SAVOUREZ LEURS HISTOIRES ET PARTAGEZ LEURS SAVOIR...

Nos **chiffres** clés



Vive la
Franche-Comté

Vive la
Bourgogne
SAVOUREZ L'EXCELLENCE

WWW.VIVELABOURGOGNEFRANCHECOMTE.FR



LES PRODUCTEURS



SURGELÉ SUCRÉ OEUF SALAISON



Maison Bolard
Salaisons Sabatier
Terrines du Morvan
Premier Plateau

Coquy.

Les Anis de Flavigny
Apidis
Biscuiterie Mistral
Chocolaterie Dufoux
Klaus
Mulot et Petitjean

Bourgogne Escargots
Duchesse des Glaces

FROMAGE BOISSON SALÉ

Bourgogne Escargots
La Moutarderie Fallot
Maison Mille Truffes

Bières Belenium
Brasserie Larché
Cafés Monika
Distilleries Guy
Domaines et châteaux de Bourgogne réunis
Elixia
Grandes Distilleries Peureux
Naudin Varault
Prosper Maufoux
André Delorme
Nectars de Bourgogne
Vedrenne
Veuve Ambal

Fromagerie Badoz
Fromagerie Chevenet
Fromagerie Delin
Fromagerie Gaugry
Fromagerie Lincet
Pâturages Comtois
Fromagerie Berthaut

LES RECETTES



1. Planche apéritive saisonnière autour du pâté en croûte
 2. Mini-sandwichs au jambon persillé
 3. Croque gourmand aux œufs extra-frais
 4. Œufs mimosa, mayonnaise à la moutarde Fallot, graines de sésame et de moutarde torréfiées
 5. Escargots à la bourguignonne
 6. Granola au miel
 7. Madeleine façon profiterole
 8. Nonnettes à l'Époisses
 9. Crème aux Œufs aux Petits Anis®
 10. Dôme Chocolat Coco
 11. Pain perdu de pain d'épices, crème anglaise vanillée & sorbet Cassis Noir de Bourgogne
 12. Cookies au Mont d'Or AOP Badoz
 13. Recette pour un moment parfait entre vins et fromages
 14. Maki au riz noir et Mâconnais
 15. Gougères au Chaource
 16. Oeufs pochés à la crème d'Époisses
 17. Escargots crème au Pontarlier-Anis
 18. Spritz Supercassis
 19. Royal Griottines®
 20. Spritz Club
 21. Burger bourguignon à la bière
- 

**UNE RECETTE, UN PRODUCTEUR
VOUS INTERPELLE ?**

**Contactez-nous, nous
serons ravis de vous
transmettre les éléments
nécessaires pour la relayer
auprès de votre audience.**



SAINT-AMOUR

MAISON BOLARD

Depuis 1955, Maison Bolard cultive avec passion l'art du pâté en croûte et de la charcuterie pâtissière, en perpétuant méthodes traditionnelles, recettes authentiques et créativité reconnue.



CREDIT MAISON BOLARD



MAISON BOLARD

CHARCUTIERS PÂTISSIERS CRÉATEURS

NOUVEAUTE 2026

Légumes du soleil en Croûte (poivrons, aubergines, courgettes) relevés d'une pointe de piment d'Espelette et accompagnés d'une sauce tomate cuisinée. Une création ensoleillée mêlant fondant, moelleux et croustillant, pour une alternative savoureuse aux pâtés en croûte traditionnels.



HISTOIRE

Tout commence avec une passion profonde pour le goût et le pâté en croûte, héritée des traditions charcutières françaises.

En 1955, dans le Jura, la famille Bolard fonde une maison guidée par l'exigence et l'amour du travail bien fait.

Les recettes se construisent autour de gestes précis, de temps long et de produits rigoureusement sélectionnés. Saison après saison, la créativité vient enrichir ce socle traditionnel sans jamais le dénaturer.

Au fil des décennies, Maison Bolard s'impose comme une référence de la charcuterie pâtissière avec son produit signature : le Pâté en Croûte. Aujourd'hui, plusieurs générations portent cette histoire vivante, entre fidélité aux origines et regard tourné vers l'avenir.

PRODUIT SIGNATURE

Le Pâté en Croûte

MAISON BOLARD
GROUPE VALENTIN TRAITEUR
39160 SAINT-AMOUR
www.maison-bolard.fr



Planche apéritive saisonnière autour du pâté en croûte

RECETTE



Ingrédients

pour 6 À 8 personnes

- 3 à 4 variétés de pâtés en croûte
Maison Bolard (Poulet-Moutarde,
Richelieu, Pintade, Épicurien...)
- 1 fromage affiné (type chèvre
cendré ou fromage crémeux)
- Quelques cubes de fromage à pâte
pressée
 - 1 petit bol de pistaches
- 1 bol de dip végétal (guacamole ou
tartinade de saison)
- 1 barquette de tomates cerises
- Quelques bouquets de chou-fleur
et de brocoli crus
 - Fruits de saison (fraises,
framboises, cerises... selon période)
- Fruits secs (abricots secs par
exemple)
- Gressins ou pain tranché
- Quelques herbes fraîches
(romarin, thym)

Étapes

Sortir les pâtés en croûte du réfrigérateur 30 minutes avant le service pour qu'ils expriment pleinement leurs arômes.

Les découper en cubes réguliers.

Laver et sécher les fruits et légumes. Couper les plus gros éléments si nécessaire. Disposer sur une grande planche en bois : commencer par les pâtés en croûte, puis répartir harmonieusement les légumes croquants, les fruits frais, les fruits secs et les fromages.

Ajouter les petits bols (pistaches, dip).

Compléter avec les gressins et quelques herbes fraîches pour le parfum et l'esthétique.

CONSEIL

Adapter les garnitures selon la saison :

- Printemps/été : fruits rouges, légumes croquants, herbes fraîches.
- Automne/hiver : poire, raisin, pickles, noix, chutney.

Où trouver les produits

Chez votre boucher-charcutier ou en grandes surfaces (au rayon Coupe)



DIJON

SALAISONS SABATIER

Depuis des décennies, les Salaisons Sabatier proposent des produits du terroir à forte identité et à haute valeur ajoutée, animées par une exigence constante de recherche, de qualité et de goût.



5ème
GÉNÉRATION

2023
LANCEMENT DU
PREMIER JAMBON
PERSILLÉ 100 %
CÔTE-D'OR AU
SALON DE
L'AGRICULTURE.



2025
MÉDAILLE
D'ARGENT POUR LE
JAMBON SEC DU
MORVAN,
DISTINCTION D'UN
SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE.

HISTOIRE

Née en 1874 sous les Halles de Dijon, cette entreprise familiale y a bâti sa renommée avant de se déployer au-delà de son berceau historique. Ce savoir-faire artisanal, porté aujourd'hui par la cinquième génération — Arnaud et Laura Sabatier — a permis de partager ses valeurs bien au-delà des frontières régionales. Désormais diffusés au niveau national, leurs produits font rayonner l'excellence bourguignonne auprès d'une clientèle exigeante.

PRODUIT SIGNATURE

Le Jambon Persillé de Bourgogne

Le jambon persillé dépasse largement le simple statut de produit de charcuterie : il incarne à lui seul une tradition et un patrimoine. Depuis leur création, les Salaisons Sabatier ont fait de cette spécialité emblématique l'un de leurs étendards, contribuant à la hisser au rang de référence de la gastronomie bourguignonne. Attachée à ses racines

et à son territoire, l'entreprise a marqué une nouvelle étape en lançant, lors du Salon de l'Agriculture 2023, un Jambon Persillé 100 % Côte-d'Or. Cette démarche garantit une filière totalement locale, reposant sur des porcs nés et élevés exclusivement dans le département, pour offrir aux consommateurs un produit irréprochable en matière de qualité, de traçabilité et d'authenticité.



Rue Aspirant Buffet
21000 Dijon (France)
03 80 78 78 00

www.salaisons-sabatier.fr



Mini-sandwichs au jambon persillé



Ingrédients

pour 4 personnes

Jambon Persillé Sabatier (coupé en tranches généreuses)

Pain de mie

Fromage frais

Moutarde de Dijon

Tomates cerise ou cœurs de bœuf
(selon la saison)

Persil plat frais

Où trouver les produits

Les produits des Salaisons Sabatier sont distribués via un réseau multicanal : épiceries fines, circuits professionnels, grandes et moyennes surfaces au niveau national, ainsi qu'en ligne sur www.fernand-dussert.fr et www.saveursdebourgogne.fr. Ils sont également disponibles en direct dans les boutiques d'usine de Dijon, Onlay, Château-Chinon et Allériot.

Etapes

Faire dorer les tranches de pain de mie au grille-pain ou à la poêle avec une noisette de beurre pour obtenir une coloration homogène et un croquant parfait. Dans un bol, lier le fromage frais avec une cuillère généreuse de Moutarde de Dijon. Déposer une belle épaisseur de Jambon Persillé Sabatier. Ajouter une fine rondelle de tomate pour la note acidulée et la touche de couleur.

Refermer avec la seconde tranche de pain, puis découper délicatement en quatre petits carrés égaux. Fixer chaque bouchée à l'aide d'un pic en bambou. Décorer d'une feuille de persil plat.



FLAGEY

COQUY

Plus près, plus frais, plus vrai : l'oeuf 100 % Bourgogne-Franche-Comté.



COQUY
PLUS PRÈS, PLUS VRAI



credit photo - Gautier Lemeille

HISTOIRE

Née en 1956 à Flagey, Coquy est une entreprise familiale devenue un emblème régional de la filière oeuf. Depuis ses débuts, elle s'appuie sur un écosystème local d'éleveurs engagés et sur la coopérative Terre Comtoise depuis 2019. Coquy a toujours défendu un modèle en circuit court, maîtrisant toute la chaîne : élevage, alimentation locale, collecte quotidienne, conditionnement et distribution régionale.

En 2023, l'entreprise inaugure un nouveau centre de conditionnement modernisé, renforçant sa capacité à proposer des oeufs extra-frais.

Fidèle à ses valeurs, Coquy perpétue une tradition de qualité, de traçabilité et de proximité.

100%
RÉGIONALE

UNE FILIÈRE MAÎTRISÉE DU GRAIN À
L'ŒUF EN BOURGOGNE-FRANCHE-
COMTÉ, AVEC UN CIRCUIT COURT À
CHAQUE ÉTAPE.

9 ÉLEVAGES
LOCAUX
FOURNISSENT
DES ŒUFS SITUÉS
À -DE 100 KM

-de **48h**
ENTRE LE POULAILLER
ET LE RAYON

82
millions
D'ŒUFS PRODUITS
D'ICI FIN
SEPTEMBRE 2026

6 chemin d'Hichounin
25330 Flagey
03 81 86 58 58
www.coquy.com



Croque gourmand aux oeufs extra-frais



Ingrédients

pour 2 personnes

4 oeufs Coquy
4 tranches de pain de campagne
2 tranches de comté
Beurre
Sel, poivre, herbes fraîches

Etapes

Faire dorer les tranches de pain beurrées à la poêle.
Ajouter le comté entre deux tranches et refermer le croque.
Dans une petite poêle, cuire deux oeufs au plat « coulants ».
Déposer les oeufs sur les croques.
Assaisonner, ajouter quelques herbes fraîches et servir chaud.

Où trouver les produits

Grande distribution régionale : Carrefour, Intermarché, Super U, Gamm Vert, Leclerc, etc.
Points de vente de proximité et magasins partenaires en Bourgogne-Franche-Comté
Distribution exclusive en région (valeur historique de la marque)





BEAUNE

LA MOUTARDERIE FALLOT

Maison bourguignonne indépendante et familiale depuis 1840. Le plus ancien fabricant français de Moutardes.



Edmond Fallot

LA MOUTARDERIE



100%
DE GRAINES
REGIONALES
POUR
L'INTEGRALITE
DE LA
PRODUCTION

30
SAVEURS DE
MOUTARDES
PROPOSEES

3ème
GÉNÉRATION DE
MOUTARDIER



Parcours de visite

+de **60 000**
VISITEURS EN 2025

HISTOIRE

Depuis 1840, La Moutarderie Fallot est la gardienne d'un savoir-faire traditionnel de la Moutarde : le broyage des graines à la meule de pierre. Chaque étape de fabrication reflète une exigence de qualité et d'authenticité. Implantée à Beaune, au cœur de la Bourgogne, cette entreprise familiale indépendante est le plus ancien fabricant français, produisant des moutardes d'exception avec des graines 100% locales

PRODUIT SIGNATURE

Moutarde de Bourgogne Fallot IGP

Une moutarde emblématique signe de qualité, élaborée à partir de vin de Bourgogne et de graines locales. Sa saveur unique et sa texture onctueuse en font un accompagnement idéal pour de nombreux plats.

NOUVEAUTE

le tube alu Moutarde de Dijon



31 rue du faubourg Bretonnière
21200 Beaune (France)
03 80 22 10 02
contact@fallot.com
www.fallot.com





Oufs mimosa, mayonnaise à la moutarde Fallot, graines de sésame et de moutarde torréfiées

Ingrédients

pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

8 œufs bio + 1 jaune

1 cuill. à soupe bombée de moutarde Fallot

1 cuill. à café de vinaigre de vin

10 cl d'huile de tournesol (ou pépins de raisin)

3 cuill. à soupe de graines de sésame (noir et blond)

1 cuill. à soupe de graines de moutarde

1 bouquet de ciboulette

Etapes

Faites cuire les 8 œufs dans une casserole d'eau bouillante, pendant 10 minutes. A la fin de la cuisson, passez-les sous l'eau froide et égalez-les.

Coupez-les délicatement dans la longueur, retirez le jaune cuit dans un saladier et écrasez-le avec une fourchette.

Préparez la mayonnaise : dans un grand bol, fouettez le jaune d'œuf avec la moutarde et le vinaigre de vin. Salez et poivrez. Tout en fouettant vivement, versez l'huile en filet jusqu'à obtenir une mayonnaise onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez les trois quarts des jaunes d'œufs à la mayonnaise et mélangez bien.

Dans une poêle à sec, faites torréfier les graines de sésame avec les graines de moutarde pendant 2/3 minutes en surveillant la cuisson. Réservez.

Garnissez les blancs d'œufs avec la préparation mimosa à l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille. Parsemez du reste des jaunes d'œufs émiettés et de graines torréfiées.

Saupoudrez de ciboulette finement ciselée.

Vous pouvez accompagner ces œufs d'une salade d'herbes mélangées (aneth, cerfeuil, persil, ciboulette) et assaisonnées d'huile d'olive, d'un trait de vinaigre et de graines torréfiées.

Où trouver les produits

Disponibles dans les 2 boutiques Fallot à Dijon et à Beaune, en épicerie fines et dans certaines grandes surfaces en France et à l'international.



CHEVIGNY-SAINT-SAUVEUR

BOURGOGNE ESCARGOTS

Le goût de l'excellence depuis près d'un siècle



BOURGOGNE
escargots

N°1
DU SEGMENT
HAUT DE
GAMME DES
ESCARGOTS

100%
FIDÈLE À LA
PRODUCTION &
FABRIQUÉ EN
BOURGOGNE

1979
L'ANNÉE OÙ
L'ESPÈCE FUT
PROTÉGÉE EN
FRANCE

HISTOIRE

Bourgogne Escargots puise ses racines dans la tradition gastronomique bourguignonne, avec une passion pour l'escargot qui se transmet depuis des générations.

L'entreprise trouve ses origines dans l'activité des Escargots Mourey, à Dijon reprise en 1989 par Louis-François Morin qui fonde la société et la modernise.

Au fil des décennies, elle s'installe à Chevigny-Saint-Sauveur et se positionne comme un acteur haut de gamme du marché.

Depuis 2007, sous différentes directions, l'entreprise connaît un développement commercial en France et à l'international.

Fière de son savoir-faire, elle garantit aujourd'hui une production 100 % bourguignonne dans son usine de Chevingy, fidèle à la tradition, avec une équipe qualifiée et dévouée.

(Comme chacun sait, l'escargot de Bourgogne est ramassé à l'état sauvage en Europe centrale ou Europe de l'est, là où il prolifère. En France, l'espèce est protégée depuis 1979 : sa collecte à des fins commerciales ou industrielles y est donc interdite.)

PRODUIT SIGNATURE

Escargots de Bourgogne frais ou surgelés, encoquillés et préparés avec leur iconique farce à la bourguignonne.

NOUVEAUTE

Deux nouvelles signatures gourmandes :
croustilles au cassis et à la truffe, en complément de l'incontournable version bourguignonne.



1 rue Jean Monnet
21800 Chevigny-Saint-Sauveur
contact@bourgogne-escargots.fr
03.80.71.06.66
bourgogne-escargots.fr





RECETTE

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

LES ESCARGOTS PRÊTS À DÉGUSTER

Préchauffez votre four à 180 °C.

Disposez les escargots garnis de leur farce à la Bourguignonne dans un plat adapté au four.

Enfournez et laissez cuire environ 10 minutes.

Les sortir dès que le beurre commence à frémir.

Servez aussitôt, accompagné de pain frais pour savourer le beurre persillé jusqu'à la dernière goutte.

À déguster avec un vin blanc sec de Bourgogne.

Où trouver les produits

Dans les grandes surfaces lors de la période de Noël et toute l'année au magasin de vente directe à Chevigny-St-Sauveur et à la boutique de l'Escargot et de la Truffe à Dijon

Sur le site : <https://www.boutique-escargot-truffe.com/>



DIJON

APIDIS

APIDIS, de l'abeille au pot de miel : un savoir-faire unique depuis 1890.



Famille Perronneau
Apiculteurs depuis 1890



APIDIS



5ème GÉNÉRATION D'APICULTEUR

**3 C'EST LE
NOMBRE
D'ANALYSES
EFFECTUÉES POUR
CHAQUE MIEL, AFIN
D'ASSURER QUALITÉ,
TRAÇABILITÉ,
APPELLATION
FLORALE ET PURETÉ.**



HISTOIRE

Fondée en 1890 dans l'Auxois, l'entreprise débute avec la famille Pechinot, distillateurs ambulants et apiculteurs passionnés. Reprise 30 ans plus tard par Gabriel Perronneau et son épouse, l'activité se développe rapidement à près de 1 000 ruches. Dans les années 1950, la mise en place de la transhumance permet à l'entreprise de devenir l'un des leaders français du miel. Aujourd'hui, Thomas Decombard, président d'APIDIS et représentant de la cinquième génération, poursuit cette aventure en valorisant l'économie locale et en développant une présence internationale dans plus de 22 pays, fidèle à la passion familiale de l'apiculture.

PRODUIT SIGNATURE

Miel de fleurs crémeux

Un produit phare qui a obtenu la médaille d'or au Concours Général Agricole en 2025 puis la médaille d'or du concours des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté, ce miel doux aux délicieuses notes florales est un bijou.



NOS VALEURS

CHEZ APIDIS, LE MIEL N'EST PAS SEULEMENT UN PRODUIT : C'EST LE FIL CONDUCTEUR DE TOUTE LA GAMME. BONBONS, NONNETTES, PAINS D'ÉPICES, CONFITURES, BISCUITS OU MÊME MOUTARDES... TOUS LES PRODUITS SONT CONÇUS AUTOUR DE CE SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE!

19 Rue de Skopje
21000 Dijon
<https://www.apidis.mobi/>





RECETTE

Granola au miel

Ingrédients

Temps de cuisson : 30 min
Conservation : 3 semaines au sec
dans un bocal hermétique

300 g de flocons d'avoine
100 g de noix mélangées (amandes, noisettes, noix de
cajou...)
50 g de graines au choix (tournesol, citrouille, sésame...)
120 g de miel d'acacia
4 cl d'huile végétale
1 cuillère à café d'extract de vanille
1 pincée de sel
50 g de fruits secs

Etapes

Commencez par faire préchauffer le four à 150°C.
Dans un saladier, mélangez ensemble les flocons d'avoine,
les noix concassées et les graines.
Dans un autre récipient, mélangez le miel d'acacia, l'huile
végétale, l'extract de vanille ainsi que le sel.
Versez la préparation liquide sur le mélange sec. Mélangez
délicatement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient
bien enrobés.
Étalez ensuite le mélange sur une plaque recouverte de
papier sulfurisé et enfournez pendant 30 minutes.
Remuez le mélange toutes les 10 minutes pour une cuisson
homogène.
Le granola est prêt lorsque la préparation est légèrement
dorée. Sortez la plaque du four et laissez refroidir 10
minutes. Ajoutez ensuite les fruits secs.
Il ne vous reste plus qu'à déguster votre granola
accompagné de fromage blanc, de fruits frais et d'un filet
de miel.

Où trouver les produits

Les produits Famille Perronneau sont disponibles dans la
boutique entièrement éco-conçue située au 17 rue de
Skopje à Dijon ou sur le site internet lamiellerie.fr



SEMUR-EN-AUXOIS

BISCUITS MISTRAL

Le goût des saveurs d'enfance.



Image & Associés

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



HISTOIRE

Fondée en 1954 par Charles Jobic en région parisienne, la Biscuiterie MISTRAL naît autour d'un premier biscuit emblématique, le Mistralet, symbole du goût et du fait-maison. En 1974, l'entreprise s'installe à Semur-en-Auxois, en Bourgogne, marquant un tournant industriel et territorial. Suite au succès en 1982 du Chocobeurs®, Mistral innove, développe de nouvelles gammes iconiques et ouvre ses premières boutiques à partir de 2014.

Depuis 2023, la biscuiterie fait partie du groupe coopératif Dijon Céréales, poursuivant son développement tout en restant fidèle à ses racines régionales, à l'innovation gourmande et au goût des saveurs d'enfance.

PRODUIT SIGNATURE *le Chocobeurs®*

créé en 1982, le Chocobeurs® est inspiré du goûter préféré des enfants des fondateurs : une madeleine longue moelleuse pur beurre à la pointe d'orange, recouverte de chocolat noir croquant.

NOUVEAUTES

La madeleine pistache framboise, moelleuse à souhait. Imaginée par les consommateurs elle allie audace et plaisir authentique.

Le Chocobeurs® framboise, une madeleine longue pure beurre à la framboise, entièrement enrobée de chocolat noir 56% de cacao. L'alliance parfaite entre la douceur, l'intensité et une touche fruitée légèrement acidulée.

LA FABRIQUE MISTRAL
Route de Dijon
21140 Semur-en-Auxois
03 80 89 66 66
www.biscuits-mistral.fr



+de **70** ANS
DE
SAVOIR-FAIRE
PATISSIER

MADELEINE FAÇON PROFITEROLE



Ingédients

pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

4 Madeleine Nature MISTRAL

1 pot Glace Vanille

200g de Chocolat noir

Noisette Grillé

Beurre

Sucre glace

Etapes

Couper les madeleines en deux dans le sens de la longueur.

Faire dorer les madeleines MISTRAL dans une poêle bien chaude avec un peu de beurre.

Mettre le chocolat au bain-marie pour le faire fondre complètement.

DRESSAGE

Mettre un fond de chocolat dans votre assiette.

Placer la base de la madeleine afin d'y déposer une belle boule de glace vanille.

Recouvrir avec le dessus de la madeleine, puis ajouter la quantité de chocolat souhaitée.

Terminer avec des noisettes grillées et un peu de sucre glace.

Déguster sans modération.

Où trouver les produits

Boutiques Mistral : Semur-en-Auxois, Dijon centre, Dijon Toison d'Or, Quetigny, Auxerre, Beaune, Besançon, ainsi qu'un espace shop-in-shop Gamm'Vert à Nuits-Saint-Georges.

Revendeurs régionaux dont Gamm'Vert

Grandes et moyennes surfaces, principalement en Bourgogne Franche-Comté.

Site pour les particuliers : www.biscuits-mistral.fr

Site dédié aux comités d'entreprise : <https://ent.biscuits-mistral.fr/>

Site dédié aux associations : <https://asso.biscuits-mistral.fr/>



DIJON

MULOT & PETITJEAN

Fondée en 1796, la Maison Mulot & Petitjean est une entreprise familiale qui perpétue la tradition du pain d'épices et nonnettes de Dijon depuis 10 générations.



credit photo - Gautier Lemeille



10ème
GÉNÉRATION À
PÉRÉPTUER LE
SAVOIR-FAIRE

230 ANS
D'HISTOIRE

HISTOIRE

En 1796, Barnabé Boittier fonde sa fabrique de pain d'épices à Dijon. Le savoir-faire se transmet de génération en génération, et en 1901, après le mariage de Marguerite Mulot et d'Auguste Petitjean, la maison devient Mulot & Petitjean. Véritable institution dijonnaise, elle est célèbre pour ses nonnettes, glacés-minces, figurines emblématiques et son fameux pavé traditionnel.

Aujourd'hui, Catherine et Marie Petitjean, mère et fille, perpétuent cet héritage tout en développant de nouvelles recettes. Depuis 2017, un **espace muséographique** permet aux visiteurs de découvrir plus de 230 ans d'histoire et de saveurs.

Les pains d'épices sont élaborés selon la recette traditionnelle à base de farine de froment, avec moins de 3 % de matière grasse, conformément au code d'usage. Profondément ancrée dans son territoire, la maison privilégie les circuits courts : **97 % de ses fournisseurs sont français, dont 50 % situés à moins de 300 km de Dijon.**

Emblème du **patrimoine gourmand**, Mulot & Petitjean voit son savoir-faire reconnu par le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) depuis 2012.



Parcours de visite

PRODUITS SIGNATURES

Les nonnettes
Le pain d'épices de Dijon
Les pains d'épices spécial toast
Les figurines

13 place Bossuet
21000 DIJON
03 80 30 07 10
mulotpetitjean@mulotpetitjean.fr
www.mulotpetitjean.fr





Ingrédients

pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

1 rouleau de 6 nonnettes nature

1 époisses

Etapes

À l'aide d'un couteau à dents, découpez un chapeau sur chaque nonnette.

Videz et réservez le centre des nonnettes en laissant 1 ou 2 cm de pain d'épices sur les côtés et au fond.

Remplissez les nonnettes avec de l'Epoisses.

Mettez les nonnettes au four quelques minutes pour faire fondre le fromage.

Coupez le reste du pain d'épices en petits dés et faites-les dorer dans une poêle sans matière grasse.

Déposez une nonnette dans une assiette, accompagnez-la d'une petite salade croquante, parsemée de dés de pain d'épices.

A déguster à l'apéritif en toute saison ou même en entrée avec une salade verte.

Astuce : L'époisses peut être remplacé par un autre fromage de caractère : Citeaux, Chèvre, munster, saint Marcellin, Reblochon...

Où trouver les produits

Mulot & Petitjean est présent à travers 5 boutiques à Dijon, une boutique à Beaune et un site e-commerce.

En Bourgogne, la maison est distribuée dans un réseau d'épiceries fines, stations, jardineries et grandes surfaces de la région BFC et alentours.

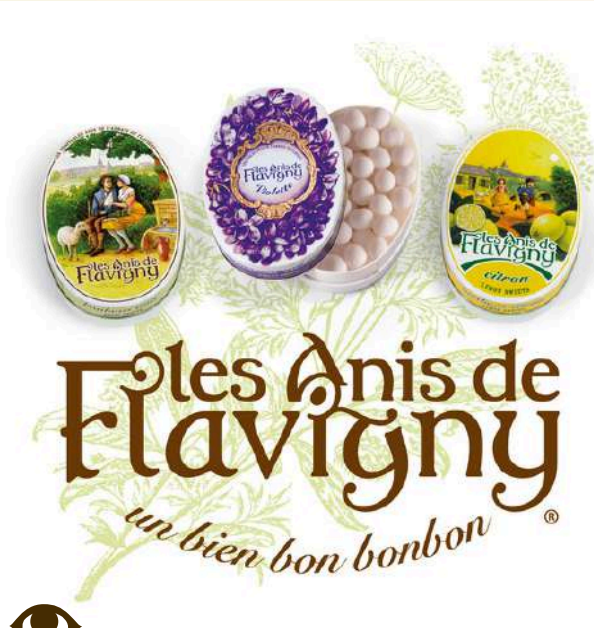
À l'échelle nationale, les produits sont référencés notamment à La Grande Épicerie de Paris, chez Lafayette Gourmet et dans des épiceries fines.



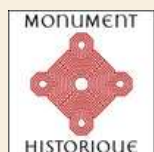
FLAVIGNY-SUR-OZERAIN

ANIS DE FLAVIGNY

Les Anis de Flavigny, sont des petites dragées, composés de trois à quatre ingrédients d'origine naturelle et végétale. Seul l'original à le goût d'anis, le bonbon est aussi décliné en 12 autres parfums différents.



Parcours de visite



vendus dans
plus de
35
PAYS

13
GOÛTS
DIFFÉRENTS

FRAIS ET DÉLICATS

citron, mandarine,
menthe, cassis, fleur
d'oranger, violette,
rose, réglisse, café,
eucalyptus, cannelle-
orange, gingembre
et bien sur l'anis !



HISTOIRE

C'est à Flavigny-sur-Ozerain, au cœur de l'abbaye Saint-Pierre, que l'Anis de Flavigny a été créée. Vers 1591, les bénédictins eurent l'ingénieuse idée d'enrober de sirop de sucre des graines d'anis vert, fruits d'une plante connue pour ses vertus digestives, créant ainsi ce petit bonbon. Depuis le départ des moines à la Révolution française, ce savoir-faire et cette tradition ont continués de se transmettre de génération en génération... Aujourd'hui, les Anis de Flavigny sont fabriqués par une entreprise artisanale et familiale.

SAVOIR-FAIRE SIGNATURE

Fidèle à la même recette depuis 1591, chaque graine d'anis vert est enrobée de sirop de sucre délicatement aromatisé dans de grandes bassines en cuivre jusqu'à obtenir un petit bonbon dur et blanc d'environ 1 gramme ! Patience et minutie sont de rigueur, car encore aujourd'hui, il faut 15 jours pour fabriquer un Anis. Voilà pourquoi le bien bon bonbon fond doucement et reste bien lisse en bouche lorsqu'on le déguste

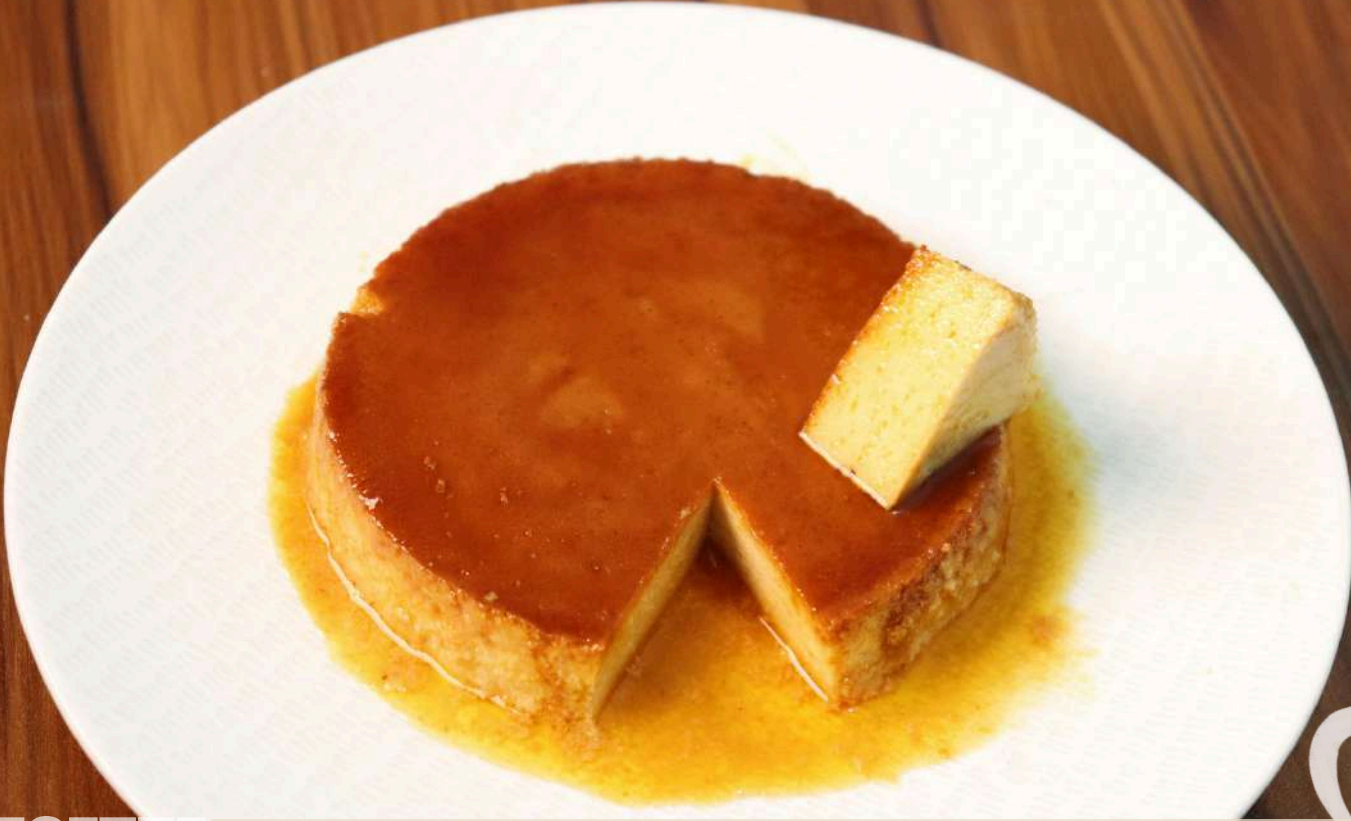


NOS VALEURS

TRAVAILLER AVEC DES
FOURNISSEURS DE CONFIANCE,
AVEC DES **INGRÉDIENTS**
SIMPLES, NATURELS ET DE
QUALITÉ, AVEC UNE BELLE
ÉQUIPE **PASSIONNÉE** À FAIRE
VIVRE SON BIEN BON BONBON !

4 rue de l'Abbaye
21150 Flavigny-sur-Ozerain (France)
03 80 96 20 88
contact@anisdeflavigny.com
www.anis-flavigny.com





RECETTE

Crème aux Oeufs aux Petits Anis®



Ingrédients

Temps de cuisson : 20 min

Temps de repos : 2h

Pour le caramel :

100 g de sucre en poudre

1 cuillère à soupe d'eau

Pour la crème :

500 ml de lait entier

100 g de Petits Anis®

1 sachet de sucre vanillé

4 oeufs frais

Etapes

Préchauffer le four à 200°C avec le plat qui accueillera le moule au bain-marie, rempli d'eau chaude à mi-hauteur.

Faire le caramel avec le sucre et l'eau sur feu vif puis le verser dans un moule haut pouvant aller au four.

Porter le lait à ébullition avec les Petits Anis® et le sucre vanillé. Réserver.

Dans un saladier, battre les œufs puis verser le lait chaud dessus. Fouetter à nouveau.

Verser délicatement la préparation dans le moule (sur le caramel), puis mettre au bain-marie pendant 20 minutes.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur au moins deux heures avant de retourner et démouler dans un plat profond.

Où trouver les produits

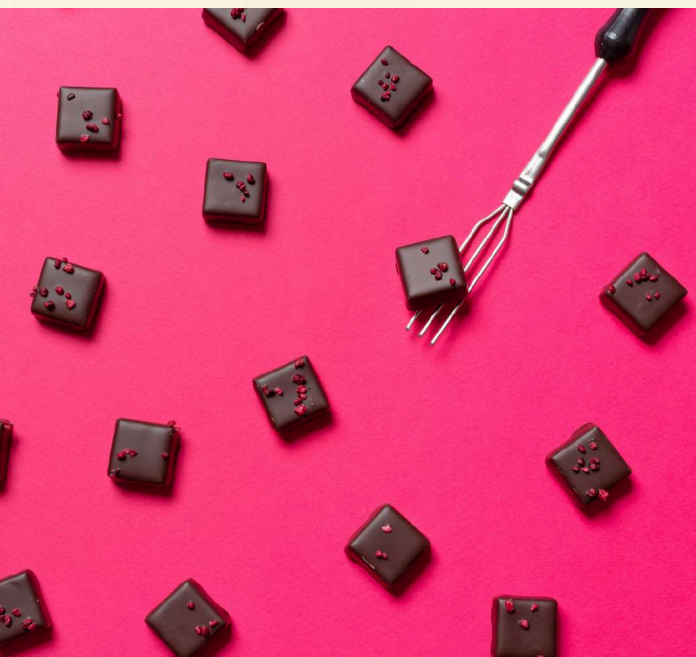
Les Anis® sont présents dans les confiseries, les épicerie fines, les jardinerie, les magasins bio, les tabac-presse, les gares, les stations-services des autoroutes, les duty-free des aéroports, dans le rayon gourmand des grands magasins, grands châteaux et monuments de France, hôtels et pharmacies. Et, bien sûr, sur le site internet



CHAROLLES

MAISON DUFOUX

La Maison Dufoux façonne à la main, avec passion, chaque chocolat pour offrir un savoir-faire artisanal d'exception



40
TONNES
DE CHOCOLAT
SONT
TRANSFORMÉES
CHAQUE ANNÉE
DANS LE
LABORATOIRE DE
CHAROLLES

42
SAVEURS DE
BONBONS DE
CHOCOLATS
DIFFÉRENTS

HISTOIRE

Fondée en 1960 à La Clayette par Bernard Dufoux, la maison s'est construite autour d'une passion pour le chocolat artisanal et la recherche du goût.

Entreprise familiale, elle a su se développer tout en préservant son savoir-faire et son indépendance.

En 2005, la nouvelle génération rejoint l'entreprise et accompagne son développement et l'ouverture de nouvelles boutiques.

Depuis 2016, la production est centralisée dans un laboratoire moderne de 1200 m² à Charolles, où sont fabriquées l'ensemble des créations.

Aujourd'hui, la Maison Dufoux perpétue cet héritage en conjuguant tradition artisanale, créativité et exigence de qualité.

SAVOIR-FAIRE SIGNATURE

Les chocolats artisanaux tels que les ganaches, pralinés et spécialités emblématiques comme le Conquistador. Tous les produits sont fabriqués dans l'atelier de Charolles à partir de cacaos sélectionnés et d'ingrédients d'exception.



Parcours de visite

visites et ateliers pour faire découvrir son savoir-faire au cœur même du site de production à Charolles



3Pôles d'activités du Charolais,
ZI Champ du village
71120 CHAROLLES
03 85 28 08 10
<https://chocolatsdufoux.com/>



Dôme Chocolat Coco



Où trouver les produits

Dans les boutiques Maison Dufoux à Charolles, La Clayette, Beaune, Lyon, Mâcon, Chalon-sur-Saône, Paray-le-Monial, chez des revendeurs spécialisés et via la boutique en ligne officielle avec livraison internationale.

ASTUCES

Pour le montage final, une fois que les dômes de mousse sont bien pris, déposez-les sur un disque de croustillant.

Vous pouvez ajouter un glaçage miroir ou simplement saupoudrer de la noix de coco râpée pour la décoration.

Ingrédients

Mousse coco :

176 g purée de coco

46 g sucre

4 g gélatine en poudre

18 g eau (pour la gélatine)

176 g crème fouettée

Croustillant :

200 g chocolat noir 69 % origine Dufoux

166 g feuilletine (crêpes dentelles émiettées)

Etapes

Préparation de la Mousse à la Noix de Coco

Hydratation : Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer quelques minutes.

Chauffage : Dans une casserole, faites chauffer doucement la purée de noix de coco avec le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit bien dissous.

Liaison : Ajoutez la gélatine (préalablement fondue si nécessaire) dans la purée chaude et mélangez bien. Laissez tiédir.

Mélange : Incorporez délicatement la crème fouettée au mélange coco-gélatine à l'aide d'une spatule pour garder une texture aérienne.

Moulage : Versez la mousse dans des moules en forme de dômes et placez au congélateur pour faciliter le démoulage.

Préparation du Croustillant Chocolat

Fonte : Faites fondre le chocolat noir 69% origine Dufoux au bain-marie ou au micro-ondes (par tranches de 30 secondes).

Assemblage : Ajoutez la feuilletine au chocolat fondu et mélangez délicatement pour bien enrober les brisures.

Façonnage : Étalez le mélange finement entre deux feuilles de papier sulfurisé ou détaillez des disques de la taille de la base de vos dômes. Laissez durcir au frais.



DIJON

DUCHESSE DES GLACES

Duchesse des Glaces incarne la tradition des crèmes glacées et sorbets à travers des saveurs locales et authentiques.



5,7KG
CONSUMATION
DE GLACE PAR AN
PAR HABITANT

+de **50**
MAGASINS
DISTRIBUTEURS
EN BOURGOGNE
FRANCHE-COMTE

8
PARFUMS



HISTOIRE

Fondée à Dijon, Duchesse des Glaces est un producteur de crèmes glacées et de sorbets. Les gammes s'inspirent du terroir, tout en laissant une place essentielle à la sélection d'ingrédients de qualité, qu'ils soient locaux ou non. Les crèmes glacées sont élaborées à partir de lait entier et de crème fraîche, tandis que les sorbets sont conçus à partir de fruits, avec une attention particulière portée à l'équilibre entre intensité aromatique et délicatesse. Duchesse des Glaces s'adresse aux particuliers, aux acteurs de la grande distribution et aux professionnels et restaurateurs, en proposant des formats et des recettes adaptés à chaque usage.

PRODUITS SIGNATURES

Les sorbets Plein Fruit et les crèmes glacées inspirées de produits emblématiques de Bourgogne : Cassis Noir de Bourgogne, 100 % CÔTE D'OR, Pain d'Épices Mulot & Petitjean, Anis de Flavigny...

35 Av. de Dallas
21000 Dijon
contact@duchessedesglaces.fr
03 80 45 56 55
<https://www.duchessedesglaces.fr/>



Pain perdu de pain d'épices, crème anglaise vanillée & sorbet Cassis Noir de Bourgogne

Ingrédients

pour 4 personnes

belles tranches de pain d'épices

25 cl de lait entier

2 oeufs

40 g de sucre

Beurre doux

Crème anglaise légèrement vanillée

Sorbet Cassis Noir de Bourgogne – La Duchesse des Glaces

(100 % Côte-d'Or)

Etapes

Fouetter les oeufs avec le lait et le sucre jusqu'à obtention d'un appareil homogène.

Imbiber délicatement les tranches de pain d'épices afin qu'elles restent fondantes à coeur.

Faire dorer les pains perdus à feu doux dans une noisette de beurre, jusqu'à obtenir une coloration dorée et régulière.

Verser un lit de crème anglaise chaude au fond de l'assiette et y déposer le pain perdu.

Ajouter, juste avant le service, une quenelle de sorbet Cassis Noir de Bourgogne pour créer un contraste chaud-froid.

Finition & conseil

Servir immédiatement afin de préserver la texture fondante du pain d'épices



Où trouver les produits

Disponibles dans la boutique à Dijon, Avenue de Dallas et dans une sélection de points de vente en Côte-d'Or, Saône-et-Loire et plus largement Bourgogne...



PONTARLIER

FROMAGERIE BADOZ

Fromager et affineur de père en fils depuis 1961.



Florine Tournier/Syndicat du Mont d'or AOP . Ben Becker



100%
DU LAIT COLLECTÉ
CHAQUE JOUR
DANS LE HAUT-
DOUBS.

205
MÉDAILLES
DEPUIS 1990

HISTOIRE

La Fromagerie Badoz est une entreprise familiale indépendante installée à Pontarlier, au cœur du massif du Jura. Depuis sa création en 1961, les maîtres fromagers perpétuent un savoir-faire ancestral tout en cultivant le goût de l'innovation. Nous maîtrisons scrupuleusement chaque étape de fabrication, de la collecte du lait auprès de nos producteurs locaux, en passant par la fabrication dans nos fruitières, jusqu'à l'affinage dans nos caves à plus de 800m d'altitude.

PRODUIT SIGNATURE

La fromagerie est renommée pour son Mont d'Or AOP et son Comté AOP**. Elle propose également une large sélection de fromages : Morbier AOP*, tomme du Jura au lait cru, cancoillottes IGP**, raclettes au lait cru, ainsi que des pâtes molles traditionnelles.

*Appellation d'Origine Protégée

**Indication géographique protégée

NOUVEAUTE

Nouveau parfum Cancoillotte pour 2026...
Surprise !



4, rue Gustave Eiffel
25300 Pontarlier
03 81 39 80 20
accueil@fromagerie-badoz.com
www.fromagerie-badoz.com



RECETTE COOKIES AU MONT D'OR AOP BADOZ



Ingrédients

pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

1 Mont d'Or moyen Badoz

2 carottes

100 g de lardons

90 g beurre mou

135 g de farine

1/2 sachet de levure

2 œufs

cumin en poudre

sel et poivre

Etapes

Préchauffer le four à 180°C.

Faire revenir les carottes coupées en petit dés (ou râpées) avec les lardons.

Faire une pâte à cookies : mélanger le beurre mou, la farine et la levure chimique.

Ajouter les œufs et le mélange carottes et lardons.

Assaisonner avec le poivre, le cumin et un peu de sel).

Couper des petits morceaux de Mont d'Or froid.

Déposer sur une plaque de four les boules de pâte en les aplatissant à l'aide d'une cuillère.

Enfoncer doucement le Mont d'Or sur chaque boule de pâte et refermer les bords de la pâte sur le fromage pour le recouvrir légèrement.

Faire cuire entre 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les cookies soient dorés.

* Une recette de Karine Gontero, gagnante du jeu-concours Mont d'Or 2021

Où trouver les produits

3 boutiques dans le haut Doubs : Pontarlier, Levier, Les fourgs. Egalement dans les GMS et les crèmeries de la région. Site e-commerce : www.fromages-constant.fr



GILLY-LES-CITEAUX

FROMAGERIE DELIN

La Fromagerie Delin, au coeur de la Côte de Nuits, fabrique depuis plus de 50 ans des fromages typiques de la région Bourgogne-Franche-Comté.



98%
DE FOURNISSEURS
FRANÇAIS DONT
1 SUR 2 DE
BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

HISTOIRE

Fondée en 1969 par Jacques et Jacqueline Delin (parents de l'actuel dirigeant), la Fromagerie DELIN produisait du lait frais en bouteille, des fromages blancs ainsi que des fromages à pâte molle.

Reprise par Philippe Delin en 1990, c'est aujourd'hui le spécialiste du Brillat-Savarin IGP et des fromages enrichis en crème. Fortement engagée dans le local, elle lance en 2020 le « Côte-d'Or le fromage », puis en 2022 le premier lait départemental : le lait de Côte-d'Or.

PRODUIT & SAVOIR-FAIRE SIGNATURE

Le Brillat-Savarin IGP est le cœur de métier de la fromagerie et a fait sa renommée en France comme à l'étranger. Depuis 2017, il est expédié outre-Atlantique grâce à une cloche individuelle innovante permettant au fromage de poursuivre son affinage durant le transport maritime.

Fromage à pâte molle enrichi en crème, il rend hommage au gastronome Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), nom qui lui fut donné vers 1930 par Henri Androuet. Issu d'un caillé lactique crémé avant maturation, il peut être dégusté jeune, offrant alors douceur, grande onctuosité et légère fraîcheur acidulée. Avec l'affinage, une croûte fleurie apparaît et développe un caractère plus affirmé, tout en conservant un cœur souple et crémeux. Aux notes de crème s'ajoutent progressivement des nuances de noisette et de champignon, qui lui confèrent toute sa complexité aromatique.

NOS VALEURS

Depuis toujours, la fromagerie Delin est engagée en faveur des producteurs de lait et attachée à ses terroirs locaux.

« LE LAIT C'EST NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE, SANS LUI : PAS DE FROMAGE. SANS LUI, ON N'EST RIEN » (...) IL EST IMPORTANT DE VALORISER CES PRODUCTEURS ET DE RÉMUNÉRER LEUR TRAVAIL À UN JUSTE PRIX » PHILIPPE DELIN



Parcours de visite

1 rue des Cerisiers
Parc d'activité de la petite Champagne
21640 Gilly-lès-Cîteaux
03 80 62 87 20
contact@fromagerie-delin.com
fromagerie-delin.com



Recette pour un moment parfait entre vins et fromages



Temps de préparation : une fin de journée

Temps de dégustation : aussi long que le plaisir dure

Nombre de convives : 2 à 50 (selon l'envie de partager)

Lieu : Aux Voûtes by Delin à Gilly-lès-Cîteaux (21)

Ingrédients

1 caveau voûté au cœur de la Côte de Nuits
Plus de 200 références de vins de Bourgogne
Quelques fromages signature, dont un Brillat-Savarin IGP bien affiné

Une planche de charcuteries artisanales
Des produits locaux soigneusement sélectionnés
Une poignée d'amis, de collègues ou de proches
Une pincée de curiosité olfactive
Une bonne dose de convivialité

Etapes

Descendre sous les Halles de Gilly et laisser l'agitation du monde à la surface.
Choisir un vin parmi la vaste sélection, idéalement conseillé par un passionné.
Composer une planche de fromages et de spécialités locales, cœur battant du terroir bourguignon.
Prendre le temps de sentir, goûter, comparer — ici, chaque arôme raconte une histoire.
Laisser la conversation s'installer, portée par le lieu et la générosité des produits.

Astuce du chef (ou plutôt du fromager)

Pour une expérience complète, explorer l'espace immersif et olfactif : il dévoile la saga Delin et les secrets du Brillat-Savarin IGP avant même la première bouchée.

Dressage final

Un moment suspendu entre patrimoine, savoir-faire et plaisir simple, à vivre entre amis, en famille ou entre collègues, dans un lieu conçu pour partager le goût et la convivialité.

NOUVEAUTE 2026 Le Brunch des Voûtes. Chaque mois, les Voûtes by Delin vous proposent leur brunch aussi gourmand que convivial !

Où trouver les produits

Chez les crémiers, dans les grandes surfaces régionales et dans les points de vente directs : Halles de Gilly et Voûtes by Delin à Gilly-lès-Cîteaux, ainsi qu'au magasin de Sainte-Marie-la-Blanche.



ABONCOURT

PÂTURAGES COMTOIS

Fromagerie depuis 1947, Pâturages Comtois : le goût de l'authentique.



Pâturages Comtois
fromagerie



70^{KM}
MAXIMUM.
TOUTE NOTRE
MATIÈRE PREMIÈRE
EST COLLECTÉE
LOCALEMENT

HISTOIRE

Dernière coopérative laitière de Haute Saône, implantée à Aboncourt Gésincourt depuis 1947, Pâturages Comtois c'est 90 exploitations adhérentes à la coopérative, toutes basées à moins de 70km. Forts de leur diversité, les producteurs de lait répondent à différents cahiers des charges de production (Gruyère de France IGP, Emmental Grand Cru Label Rouge, Cancoillottes IGP et bien d'autres spécialités).

Pâturages Comtois est à l'écoute des besoins de ses consommateurs et sait s'adapter à un marché en constante évolution.

PRODUITS SIGNATURES

*Brie, Cancoillotte IGP,
Gruyère de France IGP*



Où trouver les produits

Dans les différentes GMS ainsi que dans la nouvelle boutique basée sur le site à Aboncourt.

62 Grande Rue
70500 Aboncourt-Gesincourt
03 84 68 70 41
paturagescomtois.com





HURIGNY

FROMAGERIE CHEVENET

Fermier de Tradition, Fromager par Passion



Fermier de tradition, fromager par passion



100%
DU SAVOIR-FAIRE
MAÎTRISÉ, DE
L'ALIMENTATION
DES CHEVRES
JUSQU'À LA
COMMERCIALISATION DES
FROMAGES

12 JOURS
MINIMUM
D'AFFINAGE
POUR RÉVÉLER
TOUTE LA
PERSONNALITÉ
DU MÂCONNAIS

HISTOIRE

Lorsque Louis CHEVENET cède au caprice de son garnement de fils en lui offrant un petit biquet, il ne se doutait pas qu'il allait changer l'avenir de la petite exploitation familiale et en faire l'un des leaders européens de la production de fromages de chèvre à la réputation internationale, perpétuant ainsi une activité complémentaire et traditionnelle des exploitations viticoles du Mâconnais.

Depuis plusieurs générations la fromagerie CHEVENET s'est inscrite dans une démarche de qualité globale. Elle est fondée sur le respect de principes alliant tradition et modernité. Respect des animaux et de l'environnement, production traditionnelle, traçabilité, exigence et saveurs exceptionnelles, les mots qui résonnent au quotidien dans la fromagerie Chevenet.

PRODUIT SIGNATURE *Le Mâconnais AOP*

AOP depuis 2010, le fromage de chèvre Mâconnais est le petit fromage de chèvre traditionnel du casse-croûte du vigneron. Sa forme vient d'une bonde de tonneau ; il était traditionnellement séché à l'air libre dans une cage à fromage.

Il est produit à partir de 0,5 l de lait cru de chèvre ; il pèse 50 gr ; il a 12 jours d'affinage minimum. Il est fabriqué avec un cahier des charges rigoureux et respectueux de la tradition. L'alimentation des chèvres est sans OGM, basée sur de l'herbe fraîche et du fourrage produit sur la zone.

ACUALITÉ 2026

Fromages de chèvre en forme de Cœur
et les 20 ans de l'obtention de l'Appellation Mâconnais.



71 870 Hurigny
contact@chevres.com
03 85 34 84 78
chevres.com





Ingrédients

pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Temps de repos : 1h + 2h

250 g de riz noir vénéré

25 cl d'eau

3 cl de vinaigre de riz

1 cuillère à soupe rase de sucre

¼ cuillère à café de sel

1/2 avocat

1 Mâconnais frais

4 feuilles de riz

Etapes

Le vinaigre de riz :

Verser le vinaigre de riz, le sucre et le sel dans une petite casserole.

Mettre sur feu moyen et mélanger jusqu'à dissolution complète du sucre et du sel.

Laisser refroidir à température ambiante.

Le riz :

Rincer le riz à l'eau froide puis le verser dans un saladier d'eau pendant 1 heure.

Verser le riz dans une casserole, ajouter de l'eau à hauteur et couvrir.

Chauffer sur feu fort jusqu'à ébullition.

Compter 2 minutes de cuisson à partir de l'ébullition, puis baisser le feu au minimum et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.

Couper le feu et laisser reposer 20 minutes, toujours avec le couvercle.

Retirer le couvercle puis, à l'aide d'une spatule souple, soulever délicatement le riz du fond de la casserole.

Verser le riz dans un saladier, mélanger délicatement et ajouter le vinaigre de riz.

Mélanger jusqu'à ce que le riz soit à température ambiante.

Couper l'avocat en tranches dans la longueur et le Mâconnais en bâtonnets.

Faire ramollir une première feuille de riz dans de l'eau puis la déposer sur le plan de travail.

Avec les mains humides, prendre du riz et le déposer en rectangle sur la feuille en s'arrêtant à la moitié.

Placer l'avocat et le fromage sur le premier tiers, sur toute la largeur du riz.

Rouler la feuille sur elle-même puis placer dans du papier aluminium.

Recommencer avec les autres feuilles de riz puis placer au frais pendant 2 heures.

Couper ensuite des tronçons de taille égale à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Où trouver les produits

En crèmerie, fromagerie, restauration, grande distribution et vente en ligne sur pourdebon.com



SALIGNY

FROMAGERIE LINCET

Passion et Transmission depuis 6 générations, au cœur de la Bourgogne et de la Champagne.



Lincet

Sidier Lincet

FROMAGERIE FAMILIALE DEPUIS 1895



près de **60**
PRODUCTEURS
DE LAIT
PARTENAIRES

+de **180**
COLLABORATEURS
ENGAGÉS AU
QUOTIDIEN

6ème
GENERATION

HISTOIRE

Fondée en 1895, la Fromagerie Lincet est l'une des dernières PME familiales indépendantes du secteur fromager. Depuis six générations, la famille perpétue un savoir-faire traditionnel ancré historiquement entre Bourgogne et Champagne. La fromagerie a su se développer tout en restant fidèle à ses valeurs : qualité du lait, respect du terroir et maîtrise des fabrications lactiques. Aujourd'hui, l'entreprise allie tradition, exigence et modernité pour faire rayonner ses fromages en France et à l'international avec notamment le Chaource AOP, le Brillat-Savarin IGP, le Délice de Bourgogne, le Saint Florentin...



SAVOIR-FAIRE SIGNATURE

Les fromages à technologie lactique emblématique de la maison : Chaource AOP, Brillat-Savarin IGP, Délice de Bourgogne, reconnus pour leur texture fondante et leur grande douceur aromatique.

15, rue de la Queneville
89100 SALIGNY
03 86 97 83 97
fromagerie-lincet.net/



RECETTE

Gougères au Chaource



Ingrédients

pour 30 pièces

Temps de préparation : 60 min

80g de Chaource AOP Lincet

75g de beurre doux

145g de farine

4 oeufs

1 jaune d'oeuf

25cl d'eau

Muscade rapée, Sel, Poivre

Etapes

Préchauffer le four à 180°C. Couper le Chaource en petits dés puis réserver.

Dans une casserole, déposer le beurre en petites portions et un peu de sel dans l'eau. Dès que l'eau est à ébullition, sortir la casserole du feu. Ajouter la farine et former une boule homogène.

Laisser refroidir un peu puis ajouter les oeufs un à un en remuant vivement. Incorporer les dés de Chaource et assaisonner.

Former des petites boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Battre le jaune d'oeuf et dorer chaque boule à l'aide d'un pinceau. Enfourner environ 15 à 20 minutes selon la grosseur.

Où trouver les produits

En grande distribution, chez les grossistes et crémiers, à l'export et dans les magasins d'usine



BROCHON

FROMAGERIE GAUGRY

Un savoir-faire Bourguignon authentique depuis 1946



Gaugry



dernière

**LAITERIE À FABRIQUER
DE L'ÉPOISSES AOP
AU LAIT CRU.**

HISTOIRE

Fondée en 1945 avec la création de l'Ami du Chambertin, la Fromagerie Gaugry est une référence du patrimoine fromager bourguignon. Spécialisée dans les fromages à pâte molle et croûte lavée, elle perpétue un savoir-faire exigeant, transmis de génération en génération.

Reprise en 2018 par la famille Lincet, la fromagerie a conservé son identité tout en modernisant ses outils. Elle demeure aujourd'hui un acteur clé des grandes appellations bourguignonnes tels que l'Époisses AOP et le Soumaintrain IGP.

SAVOIR-FAIRE SIGNATURE

Les fromages à croûte lavée au lait cru, et en particulier : Époisses AOP au lait cru, dernier produit de ce type fabriqué en laiterie en France ou encore L'Ami du Chambertin.

NOUVEAUTE 2027

Grand projet d'investissement du site de Brochon, engagé par les 5^e et 6^e générations, pour renforcer la pérennité de la production et répondre aux enjeux économiques et climatiques de la filière.



RD 974
21220 Brochon
03 80 34 00 00
gaugryfromager.fr



RECETTE

Œufs pochés à la crème d'Époisses



Ingrédients

pour 8 personnes

16 œufs extra frais
1 L de crème liquide 35%
500 g d'Époisses de la Fromagerie Gaugry
20 cl de vin blanc Aligoté
Sel
Poivre
Pain

Etapes

CRÈME D'ÉPOISSES

Mettre à fondre dans une casserole l'Époisses et le vin blanc à feu doux.
Ajouter la crème au fromage, monter le tout à ébullition. Vérifier l'assaisonnement.

PAIN

Découper les croûtons de pain, les faire toaster légèrement.

ŒUFS POCHÉS

Pocher les œufs, dans une casserole d'eau vinaigrée, environ 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante.
Une fois pochés, plonger les œufs dans un bain d'eau glacée.

DRESSAGE

Dans un ramequin, poser deux œufs pochés, recouvrir de sauce au $\frac{3}{4}$ de l'assiette. Mettre au four, préalablement chauffé, environ 5 minutes à 180°C.
Une fois le fromage gratiné, ajouter les croûtons de pain et quelques grains de poivre concassés.

Recette réalisée par le Restaurant Au Clos Napoléon à Fixin.

Où trouver les produits

Crémiers-fromagers et grossistes, réseau traditionnel, export et GMS (sélectivement) et le magasin d'usine à Brochon



PONTARLIER

DISTILLERIE GUY

Distillerie artisanale depuis 1890 à Pontarlier



Alexandre Vermorel & Philippe Valentin



HISTOIRE

La distillerie Guy voit le jour en 1890 à Pontarlier, berceau historique de l'absinthe. Fondée par Armand Guy, elle traverse l'interdiction de 1915 en préservant son savoir-faire et en créant le Pontarlier-Anis, le 1er anisé français, devenu une signature incontournable. Transmise de père en fils depuis cinq générations, la maison a accompagné la renaissance de l'absinthe en 2001 grâce au combat de François Guy. Aujourd'hui, elle continue d'allier tradition, plantes du terroir et esprit d'innovation.



1 seule
DISTILLERIE ENCORE EN
ACTIVITÉ A PONTARLIER,
AUTREFOIS CAPITALE
MONDIALE DE
L'ABSINTHE.

5
GÉNÉRATIONS DE
SAVOIR-FAIRE
FAMILIAL

135 ans
DE DISTILLATION
ININTERROMPUE
DANS LES MÊMES
ALAMBICS EN
CUIVRE.

PRODUIT SIGNATURE

le Pontarlier-Anis

Profondément ancré dans son territoire, ce produit incarne l'esprit du Haut-Doubs : distillé à Pontarlier depuis 1890 à partir de plantes emblématiques des montagnes : grande absinthe, bourgeons de sapin, issues de filières locales et travaillées selon un savoir-faire traditionnel transmis depuis cinq générations.

NOUVEAUTE 2026

Nouvelle bouteille pour le Pontarlier-Anis, alliant modernité, fabrication 100 % française et démarche écologique, tout en préservant intactes la recette traditionnelle et l'identité historique de la maison.



Parcours de visite

49 rue des Lavaux
25300 PONTARLIER
03 81 39 04 70
distillerie-guy.fr





RECETTE Escargots Crème au Pontarlier-Anis



Ingrédients

pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Sel

Poivre

1 noix de beurre

1 gousse d'ail

8 cl de Pontarlier-Anis Distillerie Guy

80 cl de crème liquide

4 douzaines d'escargots

1 brin d'aneth pour la décoration

Quelques petits feuilletés pour accompagner

Etapes

Rincer les escargots à l'eau claire.

Éplucher la gousse d'ail puis la ciseler finement.

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Ajouter les escargots et l'ail ciselé puis laisser revenir deux minutes en remuant régulièrement.

Ajouter le Pontarlier-Anis et faire flamber en inclinant légèrement la casserole. Dès que l'alcool s'est consumé, verser la crème liquide et laisser mijoter une bonne dizaine de minutes afin que les saveurs s'infusent.

Assaisonner selon votre goût. Ajouter un brin d'aneth pour une touche fraîche et décorative.

Servir dans une casserole, une assiette creuse, un feuilleté ou accompagné de petits feuilletés croustillants.

Bon appétit !

Où trouver les produits

Disponibles à la boutique de la Distillerie Guy à Pontarlier, dans de nombreux points de vente en Bourgogne-Franche-Comté — cavistes, épiceries fines, restaurateurs et GMS — ainsi qu'au niveau national via un réseau de partenaires. Et très prochainement en vente directe sur le site internet.

**MERCEUIL**

SAVEURS ET NECTARS DE BOURGOGNE

Saveurs & Nectars de Bourgogne sublime les fruits en produits d'exception, 100 % naturel



NOS VALEURS

TRANSFORMER CHAQUE FRUIT DU
TERROIR AVEC SOIN POUR PRÉSERVER
PLEINEMENT SES ARÔMES ET SA
NATURALITÉ

NOUVEAUTÉS 2026

Citronnade cassis, citronnade gingembre et
citronnade fraise. Disponibles à partir du 1er
mars 2026.



Nectars de Bourgogne

HISTOIRE

Saveurs & Nectars de Bourgogne est une entreprise bourguignonne, implantée à Merceuil en Côte-d'Or. Depuis plus de 20 ans, elle valorise les fruits du terroir, en particulier le cassis Noir de Bourgogne, à travers une gamme de nectars, jus, coulis, confitures et autres spécialités fruitées.

L'entreprise se distingue par une sélection rigoureuse des fruits et par la mise en avant du savoir-faire régional, ce qui lui a permis de se faire une place aussi bien en France qu'à l'international, notamment dans les épiceries fines et les circuits spécialisés avec deux marques Nectars de Bourgogne et Saveurs des Terroirs.

3 COUPS DE COEUR

Nectar de cassis

Pur jus de raisin blanc de Bourgogne

Nectar de Pêche de Vigne



Où trouver les produits

En Bourgogne, dans les Boutiques Mulot & Petitjean, les Boutiques Fallot, aux Halles by Delin, à la Maison de Pays de l'Auxois, chez Terrines du Morvan, Festins de Bourgogne, au Fournil Comtois, chez Anis de Flavigny, à la Cave des Vignerons de Buxy et à la Chocolaterie de Bourgogne.

Partout en France, à La Maison des Confitures, Boutique Festins Paris, Les Fermes de Gally, Les Domaines Qui Montent, Boutique Lafond et chez Quitoque.

En vente en ligne sur bienmanger.com et carredeboeuf.com.

1 Impasse des Gillées 21190 MERCEUIL

www.nectars-bourgogne.com





NUITS-SAINT-GEORGES

VEDRENNE

L'art français du fruit en liqueurs et sirops depuis 1923.



Image & Associés



HISTOIRE

Grâce à un savoir-faire depuis plus d'un siècle en tant que liquoriste et distillateur, Vedrenne est expert en macérations, distillations et infusions de fruits, plantes et épices, sélectionnés avec soin afin de confectionner des sirops et liqueurs.

LE CHOIX D'UNE AGRICULTURE RAISONNÉE

ALCOOL ET SUCRE FRANÇAIS ISSUS DES PLANTES DE BETTERAVES



PRODUIT SIGNATURE

LA Crème de Cassis, SUPERCASSIS, est le produit iconique de la marque VEDRENNE. Depuis 1923, le Supercassis a gardé la même recette à base de cassis « Noir de Bourgogne » la variété la plus aromatique au monde.

NOUVEAUTE 2026

Pour accompagner la tendance Spritz, l'un des cocktails les plus consommés en France, VEDRENNE élargie sa gamme de liqueurs avec une Liqueur de Bergamote idéale à consommer en Spritz.



Parcours de visite

LE CASSISSIUM, SITE DE SPIRITOURISME DEDIE AU CASSIS ET AUX CREATIONS DU GROUPE VEDRENNE, ACCUEILLE CHAQUE ANNEE

+de **50 000** PAR AN



6 Passage Montgolfier
21702 Nuits-Saint-Georges
03 80 62 48 10
contact@vedrenne.fr
vedrenne.fr/





RECETTE

Spritz Supercassis



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Ingrédients

6 cl Supercassis VEDRENNE - 20%
9 cl vin pétillant
3 cl eau gazeuse

Verser directement les ingrédients dans un grand verre à vin rempli de glaçons.

Garnir avec un zeste ou une tranche d'orange.

Où trouver les produits

Dans toutes les boutiques VEDRENNE (liste ici <https://vedrenne.fr/spiritourisme/>, en grandes et moyennes surfaces sur l'ensemble du territoire national, dans de nombreux cafés, hôtels et restaurants partout en France, ainsi que sur <https://premiumliqueur.com/>



FOUGEROLLES

GRANDES DISTILLERIES PEUREUX MASSENEZ

Depuis 1864, excellence, passion et innovation s'unissent dans un savoir-faire unique pour sublimer le fruit et incarner la signature française des eaux-de-vie, crèmes et liqueurs.



HISTOIRE

depuis **1864**,

**L'HISTOIRE DES GRANDES
DISTILLERIES PEUREUX
MASSENEZ S'ÉCRIT À
FOUGEROLLES, EN
HAUTE-SAÔNE, CAPITALE
DE LA CERISE ET
BERCEAU DU KIRSCH DE
FOUGEROLLES AOC,
(UNIQUE APPELATION DE
CE TYPE AU MONDE)
CETTE TRADITION EST
AUJOURD'HUI PORTÉE ET
DÉFENDUE PAR LE
PRÉSIDENT BERNARD
BAUD, QUI PRÉSIDE
ÉGALEMENT L'AOC.**

Depuis plus de 160 ans, les Grandes Distilleries Peureux Massenez cultivent un savoir-faire d'exception autour des fruits à la Liqueur, dont les emblématiques Griottines®, ainsi que des grandes Eaux-de-vie et Liqueurs à la française.

Alliant tradition, innovation et audace, la Maison entretient depuis toujours des liens privilégiés avec les plus grands chefs, mixologues et artisans du goût aux quatre coins du globe. C'est pourquoi les Eaux-de-vie & Liqueurs Massenez ainsi que les Griottines® sont aujourd'hui présentes dans les plus beaux palaces, bars et restaurants à travers le monde et perpétuent l'image de cette entreprise unique.



PRODUIT SIGNATURE

Griottines®

Plébiscitées dans le monde entier pour leur fraîcheur et leur finesse, les Griottines® sont de savoureuses griottes sauvages dénoyautées et préparées dans une liqueur unique dont la recette est jalousement gardée. Elles subliment aussi bien vos cocktails que vos créations culinaires. Dans une coupe de Crémant,

en accompagnement sur un plateau de fromages ou simplement à la cuillère, elles transforment chaque instant en moment d'exception.

43 avenue Claude Peureux
70220 FOUGEROLLES SAINT-VALBERT
<https://distilleriespeureux.com/>



NOUVEAUTE

Griottines Crush

ROYAL GRIOTTINES®



Ingrédients

pour 2 personnes

Un bocal de
Griottines® Original

Une bouteille de
Crémant de Bourgogne

Etapes

Dans une coupe, déposer 2
Griottines® avec un peu de
leur Liqueur puis compléter
de Crémant de Bourgogne
frais.

Où trouver les produits

À retrouver à l'Institut Griottines® de Fougerolles, à la
Cité de la Gastronomie de Dijon, chez les cavistes et
épiceries fines, dans les cafés, hôtels et restaurants, ainsi
que sur la boutique en ligne distilleriespeureux.com.



MONTAGNY-LES-BEAUNE

VEUVE AMBAL

Depuis 1898, la Maison Veuve Ambal incarne l'excellence du Crémant de Bourgogne. Entreprise familiale, au cœur du terroir bourguignon, elle perpétue l'art de l'élaboration des vins effervescents de Bourgogne.



6ème GÉNÉRATION

HISTOIRE

- 1898** Création de la Maison Veuve Ambal par Marie Ambal à Rully.
- 1929** Charles-Roux Ambal, petit-fils de Marie Ambal, lui succède.
- 1988** Éric Piffaut, 5ème génération, devient propriétaire de l'entreprise.
- 2005** Construction du site emblématique de Montagny-lès-Beaune.
- 2010** Aurélien, le fils d'Éric Piffaut, rejoint l'entreprise.
- 2020** Veuve Ambal, premier Crémant dans le Wine Spectator Top 100.

3 millions

DE BOUTEILLES ANNUELLES DE
CRÉMANT DE BOURGOGNE

PRODUIT SIGNATURE

Grande Cuvée Blanc Brut Veuve Ambal

NOUVEAUTE 2026

Millésimé 2015 - Cuvée anniversaire AOP 50 ans du Crémant de Bourgogne.
Extra Brut Blanc - sans coiffe - innovation

220

hectares
DE VIGNES SUR LES
PLUS BEAUX
TERROIRS DE
BOURGOGNE,
DONNANT
NAISSANCE À DES
CRÉMANTS
ÉLÉGANTS,
COMPLEXES ET
ACCESSIBLES.



Parcours de visite

2 rue du Pré Neuf
21200 Montagny les Beaune
03 80 25 01 70
veuveambal.com



RECETTE

Spritz Club



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Ingrédients

- 1/3 Aperitif de Gabriel
- Oranges amères
- 2/3 Grande Cuvée
- Veuve Ambal

Verser dans l'ordre directement les ingrédients dans un grand verre à vin rempli de glaçons.

Garnir avec un zeste d'orange, une branche fraîche de romarin, etc.

Il ne reste plus qu'à apprécier !

Où trouver les produits

Dans la boutique en ligne ou directement sur le site de production Veuve Ambal à Montagny-les-beaune ou en GMS dans toutes les enseignes.



NOTRE ENGAGEMENT

FAIRE PETILLER LA FRANCE



BOURGOGNE

NAUDIN VARRAULT

La Maison Naudin Varrault élabore des vins élégants, fidèles aux grandes appellations de la Bourgogne viticole. Attachée à l'identité singulière de chaque terroir, elle veille à préserver l'authenticité et le caractère unique de la région, tout en répondant avec précision aux attentes contemporaines des amateurs de vin.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Naudin Varrault

GRANDS VINS DE BOURGOGNE DEPUIS 1860

HISTOIRE

1672 Premières traces de la famille Naudin comme vignerons indépendants à Savigny-lès-Beaune.

1860 Fondation de la Maison Naudin-Varrault à Santenay, née de l'union de deux familles vigneronnes.

1920 Installation à l'Abbaye de Maizières et création de la marque « La Cave des Moines », en hommage au patrimoine monastique.

1930 Paul Naudin-Varrault, patriote au caractère affirmé, dirige et développe la Maison.

1985 Rachat de la Maison Naudin-Varrault par la Maison Prosper Maufoux, qui poursuit l'activité familiale.

2010 Intégration au groupe FPVD via le rachat de Prosper Maufoux ; relance du Crémant et développement du rayonnement international.

2020 Relance du Crémant, montée en gamme et accélération du développement sur les marchés internationaux.

SAVOIR-FAIRE SIGNATURE

Le domaine accorde une importance majeure à une gestion raisonnée, éco-responsable et durable de ses vignobles.

Cet engagement a été reconnu par l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE3) pour l'ensemble de ses parcelles, attestant de pratiques respectueuses de la biodiversité, des ressources naturelles et des équilibres environnementaux.

ACCORD METS ET VIN

Un Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc accompagne idéalement un poisson grillé ou nappé d'une sauce délicate.



1 équipe

DES ANNÉES D'EXPERIENCE.
UNE EXIGENCE CONSTANTE.

100% plaisir

0 % CONCESSION :
LE BON VIN, AU
JUSTE PRIX.

Où trouver les produits

En GMS dans toutes les enseignes.



SAINT-AUBIN

PROSPER MAUFOUX

Une vision contemporaine des Grands Vins et de l'hospitalité dans le vignoble de Bourgogne.



Prosper Maufoux
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

HISTOIRE

1860 Fondation de la Maison par Prosper Maufoux. Notaire de profession et passionné par le vin, il quitte son métier pour fonder sa propre maison de vins et s'installe à Santenay, au cœur du vignoble bourguignon.

1970 Trois générations plus tard, l'amour du vin est toujours présent. Le petit-fils de Prosper, Pierre, installe la Maison au cœur du village, dans un hôtel particulier abritant des caves du XVe siècle. Les vins sont appréciés au-delà des frontières, notamment sur les tables américaines.

1994 La Maison est reprise par l'importateur historique des vins Prosper Maufoux aux États-Unis, Robert Fairchild.

2010. La Maison rejoint le groupe Famille Piffaut Vins & Domaines. Éric et Aurélien Piffaut ont à cœur de développer la Maison en accord avec son histoire, au cœur des terroirs de Bourgogne, en insufflant une dynamique nouvelle dans sa relation avec les amateurs de vin à travers le monde.

2020 Fin des travaux de rénovation lancés au Château de Saint-Aubin pour installer la Maison Prosper Maufoux dans son nouvel écrin, dominant le Clos du Château. Un lieu fort, ancré au cœur des Climats qui font la réputation des grands vins de Bourgogne, avec une vision nouvelle de l'hospitalité côte-d'orientée.

1860

UNE MAISON
EMBLÉMATIQUE
QUI, DEPUIS
PLUS D'UN
SIÈCLE ET DEMI,
CONJUGUE
TRADITION ET
MODERNITÉ
POUR RÉVÉLER
L'AUTHENTICITÉ
DES TERROIRS
BOURGUIGNONS
ET PORTER LA
RICHESSSE DE CE
PATRIMOINE
VIVANT À
TRAVERS LE
MONDE.

SAVOIR-FAIRE SIGNATURE

La Maison Prosper Maufoux propose des vins racés et élégants issus des meilleurs "Climats" répartis sur l'ensemble de la Bourgogne viticole : à Chablis, en Côte de Beaune, Côte de Nuits, Côte Châlonnaise et dans le Mâconnais.



Parcours de visite

Maison Prosper Maufoux
Château de Saint-Aubin
3 Rue des Lavières
21190 Saint-Aubin - France
www.prosper-maufoux.com



ACCORD METS ET VIN

un Santenay 1er Cru Les Gravières révèle toute sa profondeur aux côtés d'une poitrine de veau braisée, longuement mijotée en cocotte, accompagnée de carottes confites.



Où trouver les produits

Au Château de Saint-Aubin ou sur www.prosper-maufoux.com

**RULLY**

MAISON ANDRÉ DELORME

Une Maison historique de la Côte Chalonnaise, pionnière des Grands Crémants de Bourgogne, propriétaire d'un magnifique domaine et témoin d'un savoir-faire unique.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

HISTOIRE

L'histoire de la Maison commence pendant la seconde guerre mondiale. André Delorme est blessé au combat, il quitte le front et retourne à Rully en Bourgogne. Dès son retour, André Delorme décide de fonder sa propre Maison de Vins de Bourgogne. Ses Grands Vins s'imposent rapidement sur les grandes tables de la restauration et son esprit pionnier le pousse au développement des Vins Effervescents de Bourgogne.

En 2005, Eric Piffaut, dont la famille est originaire de Rully et officie dans le vin depuis plus d'un siècle, reprend les rênes de la maison. D'importants moyens techniques et humains contribuent à la haute qualité d'une récolte manuelle de raisins à maturité parfaite, de pressurages précis, d'une vinification experte, de longues prises de mousse, ainsi qu'au remuage, au dégorgement et à l'embouteillage.

De la vigne jusqu'à l'étiquette, nous mettons en œuvre une politique rigoureuse de qualité à chaque étape.

Notre récompense : la fidélité de nos clients. Chaque bouteille est le fruit d'un savoir-faire unique et d'une attention constante.

116

hectares

PERMETTENT À LA MAISON ANDRÉ DELORME DE DEPLOYER SES VINS ET CRÉMANTS DE BOURGOGNE ET DE SEDUIRE, AU FIL DES DÉCENNIES, LE CŒUR D'AMATEURS ÉCLAIRÉS À TRAVERS LE MONDE.

SAVOIR-FAIRE SIGNATURE

Depuis 1822, Rully est réputé pour ses vins adaptés à la prise de mousse, ce qui en fait un lieu idéal pour la production de Crémants de Bourgogne. Ce village reste le cœur battant de la Maison, dont la renommée s'étend aujourd'hui bien au-delà des frontières françaises. Dès ses débuts en 1942, la Maison s'est imposée comme pionnière dans le développement des Crémants de Bourgogne.

ACCORD METS ET VIN

le Crémant de Bourgogne Terroirs Minéraux Brut accompagne avec justesse des amuse-bouches de magret de canard fumé sur un pain d'épices toasté.



Parcours de visite

Maison André Delorme
11 Rue des bords
71150 Rully - France
www.andre-delorme.com



Où trouver les produits

Au caveau André Delorme à Rully ou sur www.andre-delorme.com





BEAUNE

BRASSERIE BELENIUM

Première microbrasserie artisanale de Beaune depuis 2014, hommage au dieu Celte Gaulois Belenos.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CAUSA NOSTRAE LAETITIAE
BELENIUM
BEAUNE - BOURGOGNE
Bière Artisanale

Alexandre Faupin & Philippe Seyve

PREMIÈRE BRASSERIE
ARTISANALE DE BEAUNE
DEPUIS PLUS DE

60 ANS

3

RECETTES

SÉLECTIONNÉES PAR
ERIC GOETTELMAUN,
MEILLEUR OUVRIER
DE FRANCE EN
SOMMELLERIE, DANS
LE CADRE D'UNE
COLLABORATION
AVEC LE GROUPE
BERNARD LOISEAU

100%

UNE RECETTE AU
MALT D'ORGE ET
AUX HOUBLONS,
LOCAUX, LABELISÉE
100% CÔTE D'OR

HISTOIRE

Fondée en 2014 par trois Beaunois passionnés, Alexandre Faupin, Nicolas Seyve et Jean-David Camus, la brasserie Belenium fait revivre la tradition brassicole de Beaune, active jusqu'aux années 1950. Son nom rend hommage à Belenos, dieu celte solaire à l'origine du nom de Beaune il y a près de 2000 ans. Animée par une volonté de conjuguer ancrage local, qualité des produits, tradition et innovation, la brasserie élabore aujourd'hui une quinzaine de bières artisanales, non filtrées et non pasteurisées, pour préserver un goût authentique et naturel : la gamme Classique Belenium (Blonde Première, Ambrée N°2, Blanche N°3, Brune N°4, Pale Ale N°5), la gamme Bernard Loiseau Belenium (Blonde au Cassis, Blonde au Miel, Blanche de Blanche) et la gamme Belenos (Abondance Blonde, Idylle Blanche, Offrande IPA, Mythique Triple, Ardente Ambrée). À celles-ci s'ajoutent une bière de Noël et des brassins éphémères au fil des saisons, comme la 24h Chrono, une bière aux houblons frais récoltés localement ou encore la Belenium 100 % Côte-d'Or. Depuis 2022, Belenium a rejoint le Groupe Famille Piffaut Vins et Domaines, poursuivant son développement tout en restant fidèle à son esprit convivial et à ses racines bourguignonnes.

BOURGOGNE, BEAUNE & BIÈRE : DES LIENS FORTS & HISTORIQUES

La Bourgogne est depuis toujours un carrefour géographique, un lieu de brassage entre le Nord et le Sud. Il existe de nombreux liens forts entre bière et Bourgogne :

Duc d'une Bourgogne qui s'étend alors jusqu'aux Flandres, Jean Sans Peur crée en 1419 l'Ordre du Houblon. Il impose l'usage de cette plante pour améliorer et stabiliser le goût de la boisson qui prend alors et pour la première fois le nom de bière (et non plus cervesse).

De 1795 jusqu'à la fin des années 50, de nombreuses brasseries implantées à Beaune perdurent aux beaunois de savourer d'excellentes bières produites sur place.

C'est dans cette continuité historique que BELENIUM souhaite s'inscrire : une brasserie locale pour les beaunois comme pour les visiteurs de passage et amateurs de bières artisanales du monde entier

C'est aussi pour marquer l'ancrage de BELENIUM dans cette ville d'art de vivre et de saveurs que figure sur chaque étiquette la toute première devise de la ville « Causa Nostrae Laetitiae » (la raison de notre joie) ainsi que 1203, la date de la première charte de la ville.



NOUVEAUTE 2026

Bière Belenium estivale légère,
Bière d'hivers Belenos, nouvelle
recette au cassis Belenium.

12 rue de Vignolles
21200 Beaune
belenium.com





Crédit photo S CHAPUIS

Où trouver les produits

Brasserie à Beaune (sur rendez-vous) et dans les grandes et moyennes surfaces locales, dans plusieurs épiceries fines, ainsi que dans des établissements de restauration bourguignonne.

Bières également proposées à la vente en ligne sur www.belenium.com.



Ingrédients

pour 4 personnes

600g steak haché 20% MG (bœuf charolais local)

4 pains burger artisanaux

1 oignon rouge, 4 cornichons, 100g lardons bourguignons

33cl Belenium Ambrée N°2

2càs moutarde de Dijon

100g Comté râpé

Salade, tomate,

frites maison

Sel/poivre, thym

Etapes

Faire revenir les lardons et l'oignon émincé pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Déglacer avec la Belenium Ambrée et laisser réduire de moitié afin de concentrer les arômes.

Former les steaks pour les burgers, puis les saisir sur un grill bien chaud environ 2 minutes de chaque côté. Déposer une tranche de Comté une minute avant la fin de la cuisson pour qu'elle fonde délicatement.

Tartiner les pains à burger de moutarde, puis procéder au montage : salade, tomate, steak au Comté, cornichons et oignons confits.

Servir avec des frites, accompagné du jus de cuisson enrichi du reste de bière pour une sauce savoureuse.

**SENS**

BRASSERIE LARCHÉ

Fruit de la passion d'amateurs de produits locaux et traditionnels, la Brasserie Larché est née il y a 30 ans au cœur du territoire bourguignon et ne cesse de se réinventer en proposant régulièrement des nouveautés.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

HISTOIRE

La tradition de la bière de Sens débute au XVIII^e siècle, lorsque des brasseurs, souvent originaires d'Alsace, s'installent dans la ville. Plusieurs brasseries se développent alors et participent à la production locale de bière. Au fil du temps, certaines disparaissent ou fusionnent, mais elles forment peu à peu l'histoire brassicole de Sens. Après une période de déclin au XX^e siècle, la tradition renaît en 1996 avec la création de la Brasserie des Champs à Collemiers. Cette brasserie sera ensuite reprise et deviendra la Brasserie Larché, qui perpétue aujourd'hui la tradition de la bière locale. Ancrée à Sens, la Brasserie Larché s'engage pour son territoire en travaillant avec des partenaires locaux, en soutenant la vie associative et en proposant des bières authentiques en harmonie avec le terroir bourguignon.

PRODUIT SIGNATURE

La Burgindia Mirabelle

Une bière dorée et lumineuse au goût de mirabelle, avec des notes fruitées délicates. Elle offre une dégustation douce ainsi qu'une finalité subtile et élégante, idéale à l'apéritif ou accompagnée de desserts aux fruits.



NOUVEAUTÉ 2026 *La Burgindia sans alcool*

En 2026, la brasserie fête ses 30 ans et poursuit le développement d'une nouvelle gamme de bières sans alcool. Elle débutera avec la Burgindia sans alcool (mirabelle, pêche, framboise et citron), ainsi que la Thomas Becket Blanche sans alcool, afin de proposer des bières rafraîchissantes pour les beaux jours. Évidemment, la brasserie sera également présente à la foire de Sens en avril 2026, un rendez-vous incontournable pour faire découvrir ces nouveautés au public.

Où trouver les produits

Dans les grandes enseignes en Bourgogne-Franche-Comté, dans les restaurants et boutiques du Sénonais, à la boutique de la brasserie et lors d'événements locaux comme la foire de Sens, les marchés de Noël ou les fêtes de la bière.

8

 références fruitées

COMPOSENT LA GAMME BURGINDIA
MIRABELLE, CITRON,
FRAMBOISE, CASSIS,
CERISE, PÊCHE, IPA
CLASSIQUE ET
MANDARINE.

3

 ENGAGEMENTS
POUR UNE BRASSERIE
PLUS DURABLE :
OPTIMISER L'EAU ET
L'ÉNERGIE, VALORISER
LES DÉCHETS ET
RÉDUIRE L'EMPREINTE
ÉCOLOGIQUE.

89 rue Bellocier
89100 Sens
www.brasserie-larche.fr





BEAUNE

DOMAINES & CHATEAUX DE BOURGOGNE REUNIS



Une association de propriétaires récoltants unique en Bourgogne



NOS VALEURS

CONTINUER À PROMOUVOIR AVEC HUMILITÉ,
À RESPECTER NOS TERROIRS ET SAVOIR-FAIRE BOURGUIGNONS

HISTOIRE

En 1993, sous l'impulsion de Pierre Maizière, 15 propriétaires récoltants se regroupent pour commercialiser une partie de leur production, chaque domaine est déjà réputé pour la qualité de son vin, son savoir-faire, ils décident de mettre en commun des moyens humains de commercialisation, un lieu d'échange d'un point de vue technique, marketing, commercial, RSE. 35 ans plus tard, ce sont 200 domaines qui vous sont proposés avec un seul interlocuteur, une seule facture, un seul envoi. Toute l'année, ils s'engagent à ne proposer que des vins de grande qualité, représentatifs de leur terroir.

SAVOIR-FAIRE SIGNATURE *Le vin de Bourgogne*

Les viticulteurs de l'association sont tous établis en Bourgogne, permettant la proposition de toutes les Appellations d'Origine Contrôlée existantes. Impliqués localement ils sont également mécènes de la Cité des climats et vins de Bourgogne à Beaune.

Des transmissions familiales qui peuvent remonter jusqu'à 9 générations, le respect du terroir par des propriétaires récoltants, attachés à la préservation de leur environnement.

ACCORDS PARFAITS

Vin de la Côte chalonaise : Mercurey, Givry, Rully : Pizza
Vin du Maconnais, Macon villages ou Saint Véran : Poulet-frites
Vin du Chablisien, Saint Bris : Huitres et crustacés
Vin de la Côte de Beaune blanc : Meursault, Santenay blanc : Blanquette de veau
Vin de la Côte de Nuits rouge : Marsannay, Nuits Saint Georges : Magret de canard



ACCORD PARFAIT

Vin de la Côte de Nuits rouge : Marsannay,
Nuits Saint Georges : Magret de canard

Où trouver les produits

Les domaines sont disponibles partout en France, dans les restaurants, chez les cavistes et en grande distribution.

58 rue de Lorraine

21200 Beaune

03 80 24 20 09

www.domaines-et-chateaux-bourgogne.com

ET AUSSI ...



Klaus

Fondée en 1856 par le confiseur suisse Jacques Klaus, la Maison Klaus est une chocolaterie-confiserie historique dont l'histoire s'est construite entre la Suisse et la France avant de s'implanter durablement à Morteau, dans le Doubs. Elle perpétue depuis plus de 165 ans un savoir-faire gourmand autour du chocolat, des biscuits et des confiseries, en valorisant les matières premières et le terroir franc-comtois.



*Cafés
Monika*

Installée au Creusot en Saône-et-Loire, la maison Cafés Monika est torréfacteur de café en Bourgogne depuis 1966, sélectionnant avec exigence les meilleures origines avant une torréfaction artisanale à l'ancienne. Reconnue pour la qualité de ses assemblages servis à la table de grandes maisons comme la Maison Doucet et saluée par le Gault&Millau, l'entreprise perpétue un savoir-faire local autour du café en grain, moulu ou en capsules.



Elixia
Limonade Artisanale

Fondée en 1856 à Champagnole dans le Jura, Elixia est la plus ancienne limonaderie artisanale encore en activité en France et perpétue un savoir-faire familial autour de limonades élaborées au sucre de canne ou en version bio au sirop d'agave. Relancée en 2002 par Hugo Sublet, représentant de la sixième génération, la maison exporte aujourd'hui dans plus de 20 pays et séduit aussi bien les grandes tables que les bartenders avec ses recettes naturelles et originales.

ET AUSSI ...



Maison aux
mille Truffes

RESTAURANT + EXPÉRIENCE

Située à Marey-lès-Fussey près de Nuits-Saint-Georges, la Maison aux Mille Truffes est un lieu dédié à la découverte de la truffe de Bourgogne, mêlant trufficulture, dégustation et transmission d'un produit emblématique du terroir. Les visiteurs y découvrent l'univers de ce « diamant noir » à travers démonstrations de cavage, dégustations et une boutique gourmande mettant à l'honneur de nombreuses spécialités truffées.



Premier Plateau est une maison jurassienne qui propose une gamme de salaisons franc-comtoises authentiques, élaborées dans un atelier artisanal au cœur du premier plateau du Jura.

L'entreprise perpétue un savoir-faire familial fondé sur une filière locale engagée, avec des porcs élevés en Franche-Comté, une traçabilité complète et des pratiques d'élevage reconnues par le label Bleu-Blanc-Cœur.



FROMAGERIE BERTHAUT

Premier Plateau est une maison jurassienne qui propose une gamme de salaisons franc-comtoises authentiques, élaborées dans un atelier artisanal au cœur du premier plateau du Jura.

L'entreprise perpétue un savoir-faire familial fondé sur une filière locale engagée, avec des porcs élevés en Franche-Comté, une traçabilité complète et des pratiques d'élevage reconnues par le label Bleu-Blanc-Cœur.



POUR ALLER PLUS LOIN?

demande d'interview
recettes à partager
reportages en entreprise
visuels HD disponibles
tournages possibles

CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTE DEMANDE



CONTACT PRESSE

Cécile MORELLE

0623302448

contact@5-grammes.fr