

La Côte-d'Or se croque à l'automne !



1^{ère} destination nature et patrimoine entre Paris et Lyon

La Bourgogne évoque à elle seule les grands noms du vin : Gevrey-Chambertin, Beaune, Nuits-Saint-Georges... Concentrée de Bourgogne, la Côte-d'Or brille de mille feux à l'automne, sous la magie des vignobles qui changent de couleur, du vert au doré puis au rouge flamboyant. Ses paysages sont reconnus par l'UNESCO depuis 2015. Les épicuriens le savent bien, elle se croque aussi. L'art de vivre n'est pas un vain (vin !) mot ici. Les initiatives des locaux, fidèles ambassadeurs, ne manquent pas pour valoriser le terroir. Nous avons sélectionné ici des nouveautés gourmandes et enivrantes qui font rayonner le territoire.



LE DÉPARTEMENT

Savoir-faire 100% Côte-d'Or !

C'est quoi ?

Lancée fin 2019, cette marque est un véritable gage de qualité, portée par des artisans, des producteurs, des restaurateurs ou des commerçants. Elle distingue une production ou un savoir-faire emblématique du département et garantit l'origine locale aux consommateurs engagés dans une démarche responsable. Elle est délivrée par le Conseil départemental après délibération du jury.



Le leader

Jean-Alain Poitevin,
chef du Château de Chailly
depuis 2015.

Disciple d'Escoffier, il a formé le 5^{ème} meilleur apprenti de France et est le 1^{er} chef à s'engager dans la démarche, convaincu par l'idée.



Le bon élève

Guillaume Royer,
chef étoilé à l'Abbaye de
la Bussière.

Meilleur Ouvrier de France, ce fervent défenseur du terroir ne va pas loin pour faire son marché. C'est une religion chez lui, qui ne date pas d'hier.



Le plus bourguignon

Takashi Kinoshita,
chef étoilé au château de
Courban.

Tombé très tôt dans la marmite bourguignonne, « Taki » a aiguisé son talent à l'Élysée. Aujourd'hui, sa cuisine ciselée fait redécouvrir la tradition culinaire régionale.



Les anis de Flavigny

Le petit bonbon qui grandit

Entreprise du patrimoine vivant menée par Catherine Troubat, la fabrique des fameux anis poursuit son développement. On visite sa fabrication, son musée enrichi, sa crypte, on teste le laboratoire des arômes pour terminer sur la terrasse ombragée du café, à siroter un kir ou à savourer une crêpe.

Une moutarde plus verte

Fondée en 1840 et dirigée par Marc Désarménien depuis 1994, la moutarderie FalLOT s'engage dans la transition énergétique et investit dans le photovoltaïque pour alimenter sa production. Le site basé à Beaune vient de doubler sa surface.



La moutarderie FalLOT à Beaune



**Cuverie des Ursulines, Jean-Claude Boisset
à Nuits-Saint-Georges**

Une cuverie végétalisée

Une nouvelle cathédrale des vins vient de sortir du sol. Enfin pas tout à fait... puisqu'elle reste en partie couverte par la terre. Le bâtiment de 1 200 m², rénové avec harmonie en béton, bois et pierre, est un nouveau temple dédié aux vins. Le résultat est à la fois moderne et discret.

A consommer sans modération ! Pour laisser libre cours à votre inspiration, consultez le dossier de presse en téléchargement [ici](#)

Nous restons à votre entière disposition pour vous guider et vous apporter un complément d'informations.

Bonne lecture et bel automne !

Bien cordialement

CONTACT PRESSE POUR CÔTE-D'OR TOURISME

Agence de relations presse : Christine MÜLLER-WILLE RP
Tél. 06 70 630 623 - christinemullerwille@free.fr

Célia MAZUIR
Tél. 03 80 63 31 79 - celia.mazuir@cotedor-tourisme.com

