



LA ROUTE DU CASSIS DE CÔTE-D'OR EST LANCÉE !

La Côte-d'Or, réputée pour son vignoble prestigieux, est fière d'afficher un nouvel itinéraire touristique et gourmand : **la Route du cassis !**

Elle offre des étapes très riches, de la production à la consommation, et valorise le patrimoine, les paysages, la culture, le bien-être et les savoir-faire autour de ce petit fruit. Cette nouvelle route promet de belles rencontres !

Le cassis, ce fruit ancien cultivé sur les terres bourguignonnes, fait partie intégrante du patrimoine culinaire régional et de son histoire. C'est un concentré de l'âme de la Côte-d'Or, de ses terroirs riches et de son savoir-faire. Avec sa saveur intense, il se prête à toutes les créations culinaires, des plus audacieuses aux plus traditionnelles. Il est aussi d'une rondeur agréable en bouche pour des cocktails 100% bourguignons. Si le cassis se déguste aussi bien dans nos verres que dans nos assiettes, on n'oublie pas les vertus médicinales de ses bourgeons et de ses feuilles utilisées par les Moines de Cîteaux.

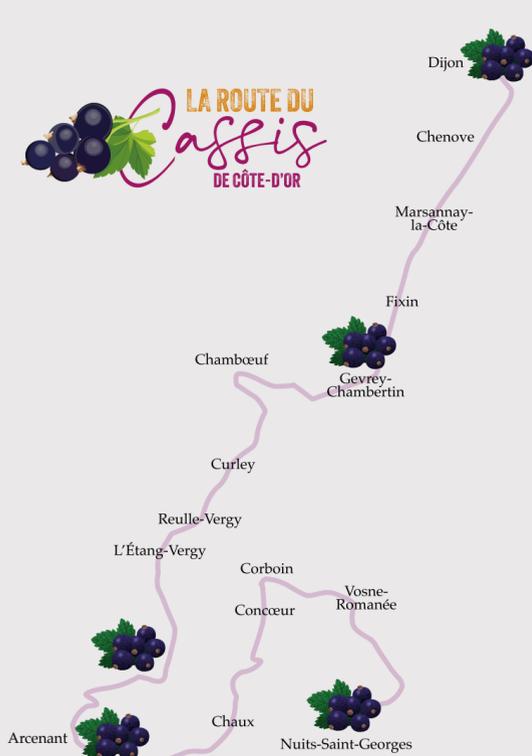
Désormais, le cassis s'apprécie aussi bien en liqueur, qu'en tisane et même en soins ou produits de beauté. Et pour les gourmands, le cassis se savoure sans aucun doute avec une bonne gougère au comté.

Entre Dijon et Nuits-Saint-Georges, cette route fait la part belle à l'histoire et aux savoir-faire liés aux deux appellations : cassis de Dijon et cassis de Bourgogne.

Cette route permet aux producteurs, aux musées, et aux amoureux du cassis de partager leurs connaissances, leur savoir-faire, leur passion pour cette baie noire si réputée.

Entre amis ou en famille, la Route du cassis de Côte-d'Or est à découvrir toute l'année.

De la récolte du bourgeon en mars, à celle du fruit à partir de fin juin, aux divers événements et activités qui rythment les saisons, 2025, c'est l'année idéale pour découvrir un fruit, une terre, et une tradition... tout en se régaland !



Le cassis se déguste

Dans sa diversité, il s'invite dans un grand nombre de créations gourmandes. Il se décline en liqueurs, crèmes, confitures, sirops, moutardes, ketchup, pâtes de fruits, plats et desserts de renom...

Les producteurs locaux et cuisiniers engagés rivalisent de créativité pour sublimer cette baie noire emblématique du territoire, notamment les producteurs et artisans agréés Savoir-Faire 100% Côte-d'Or.

Le cassis se découvre

La Route propose aussi des haltes immersives : au Cassissium à Nuits-Saint-Georges (muséographie, ateliers et dégustation), à la Ferme Fruirouge (champs de cassis, démonstrations, "Field game") ou à la Maison Lejay-Lagoute à Dijon (visites mensuelles). La Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin à Dijon met le cassis à l'honneur et prolonge l'expérience avec une balade gourmande au cœur de la ville.



Itinéraire de la Route du cassis de Côte-d'Or

Il est exclusivement accessible via l'application gratuite Balades en Bourgogne. Une invitation à parcourir 55 km de paysages, de patrimoine et de saveurs acidulées entre Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans un sens ou dans l'autre ! Grâce à sa carte géolocalisée et à des chroniques audios immersives, disponibles même hors connexion, l'application guide pas à pas et présente le petit fruit : son histoire, ses vertus, ses usages culinaires et cosmétiques, ainsi que les producteurs, restaurateurs et artisans qui font vivre cette filière locale.



Disponible sur l'App Store et Google Play

Les vertus du cassis

Réputé pour ses vertus antioxydantes et revitalisantes, cette petite baie noire s'invite dans des lieux de détente qui marient terroir et bien-être. Des soins uniques à base de cassis sont proposés : gommages au marc de cassis, massages aux huiles infusées, ou enveloppements qui nourrissent la peau et éveillent les sens.

Au-delà de ses bienfaits cosmétiques, le cassis est à l'honneur dans les univers de la parfumerie. Son bourgeon est prisé pour ses notes fruitées et utilisé dans la composition de subtiles fragrances.

A titre d'exemple, il est un élément essentiel du parfum N°5 de Chanel !



Quelques chiffres

12 mai 2025

Inauguration de la Route du cassis de Côte-d'Or

55 km

Itinéraire entre Dijon et Nuits-Saint-Georges

1 variété de cassis

Le noir de Bourgogne

500 hectares

de cassis cultivés en Bourgogne

50 tonnes

de bourgeons récoltés par an par la filière

2 indications géographiques

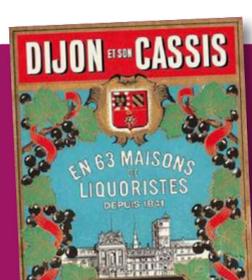
protégées associées

2015 pour la crème de cassis de Dijon et

2013 pour la crème de cassis de Bourgogne

20 agréés

à la marque Savoir-faire 100% Côte-d'Or



EXPOSITION COLLECTION JEAN BERNARD

Le Département de la Côte-d'Or présente dès le mois d'octobre l'exposition « Cassis et cassisiers. La collection Jean Bernard ».

Cette collection exceptionnelle mettra à l'honneur près de deux siècles d'histoire du cassis dijonnais à travers bouteilles, étiquettes et objets patrimoniaux.

À découvrir aux Archives départementales de la Côte-d'Or.

Côte-d'Or Attractivité est une association financée majoritairement par le Conseil départemental de Côte-d'Or. Ses missions principales sont le développement du territoire et la promotion de celui-ci auprès des touristes et des nouveaux et futurs habitants du département. Pour un cadre de vie attractif, l'agence porte également le valeur ajouté des produits du terroir. Pour la cible grand public, Côte-d'Or Attractivité s'appuie sur sa marque «La Côte-d'Or j'adore», signature de l'art de vivre et de l'attraitivité en Côte-d'Or.

CONTACTS

Agence de relations presse

Christine MÜLLER-WILLE

06 70 63 06 23

rp@christinemuller-wille.fr

Côte-d'Or Attractivité

Aymeric FOURNIER

06 61 33 61 18

a.fournier@lacotedorjadore.com

www.lacotedorjadore.com

www.cotedor-attractivite.com

#lacotedorjadore

[f](#) [i](#) [y](#) [in](#)

TÉCHARGEZ LE DOSSIER DE PRESSE ICI

