



DOSSIER DE PRESSE AUTOMNE 2022

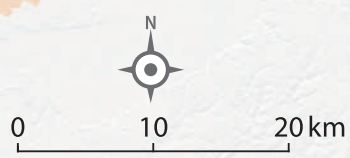
*La Route de la truffe
de Bourgogne*



LA CÔTE-D'OR

1ère destination nature - patrimoine entre Paris et Lyon

www.lacotedorjadore.com



EDITO

« En Côte-d'Or, la gastronomie fait partie intégrante de notre culture et notre patrimoine. Nos spécialités locales et huit itinéraires gourmands font de la Côte-d'Or une destination épicurienne reconnue. Nos saveurs sont à découvrir à travers la célèbre Route des grands crus entre Dijon et Beaune, la Route du crémant, la Route du cassis, ou encore l'ancienne RN6, reconnue comme la route des vacances. Avec la Voie des vignes et le Canal de Bourgogne, toutes deux labellisées « Vélo & Fromages », la Côte-d'Or témoigne d'une tradition portée sur le terroir et la gastronomie.

Mais nos atouts ne s'arrêtent pas à ces routes emblématiques ! Les pépites gourmandes de la Côte-d'Or sont mises en avant grâce à nos nombreuses propositions liées à la gastronomie. Notre destination est d'ailleurs reconnue et mise à l'honneur par l'UNESCO à travers deux distinctions : « les Climats du vignoble de Bourgogne » et « le repas gastronomique des français ». Enfin, les produits locaux de nos producteurs, agriculteurs, commerçants et restaurateurs sont tout particulièrement valorisés grâce à la marque « Savoir-Faire 100% Côte-d'Or », créée par le Conseil Départemental.

Une collaboration enthousiaste avec le Conseil Départemental et les acteurs des différents territoires a permis d'ajouter la Route de la truffe de Bourgogne aux itinéraires gourmands de la Côte-d'Or, une première dans l'Est de la France qui promet de beaux moments gourmands. La Route de la truffe est l'opportunité pour les gastronomes de découvrir ce produit spécifique à travers cette promenade remplie de saveurs. »

*Marie-Claire BONNET-VALLET,
Présidente de Côte-d'Or Attractivité*



TUBER UNCINATUM, LA TRUFFE DE BOURGOGNE :

histoire et caractéristiques



La Truffe de Bourgogne est un bijou culinaire spécifique à notre territoire. Connue depuis l'Antiquité, elle est déjà présente sur la table des rois de France grâce aux Ducs de Bourgogne. La Tuber Uncinatum, cousine de la truffe du Périgord (*Tuber melanosporum*) est différente, aussi bien par son apparence que par son goût, mais elle n'a pas connu le même développement commercial, faute de quantité, et sa consommation est devenue confidentielle au fil des siècles.

La France fait partie des trois principaux pays producteurs de truffes. Depuis le XXe siècle, grâce aux efforts des équipes de chercheurs de l'INRA et avec l'aide de certains pionniers, la Tuber Uncinatum reprend sa place dans la gastronomie bourguignonne ainsi que dans l'Est de la France et dans plusieurs zones en Europe.

La Tuber Uncinatum est une truffe d'automne et se récolte de mi-septembre à mi-janvier lorsqu'elle est arrivée à maturité. Elle se plaît particulièrement en Côte-d'Or du fait de ses sols calcaires et zones humides dans les forêts plantées d'arbres mycorhizes (noisetier, charme, chêne, pins...).

Ce champignon rare et délicat se démarque grâce à des caractéristiques bien spécifiques. À maturité, la truffe de Bourgogne est noire et verruqueuse à l'extérieur, alors que sa chair, appelée gléba, est brun clair avec de nombreuses nervures banches. Son fumet rappelle le soufre et le sous-bois et son goût subtil se rapproche de celui de la noisette.

La trufficulture peut être exercée aussi bien par le producteur de truffe, le caveur que l'exploitant forestier, avec l'aide de chiens dressés spécialement pour reconnaître le parfum de la truffe (autrefois le cavage se faisait avec le cochon).

Depuis la relance de cette truffe, l'offre touristique en Côte-d'Or s'accroît et les producteurs proposent aux curieux comme aux épicuriens des visites de truffières (dont la nouvelle d'Is-sur-Tille), des séances de cavage, des dégustations et bien sûr des boutiques où acheter le précieux champignon sous toutes ses formes. De nombreux restaurants du département la proposent à leur carte à travers des recettes traditionnelles ou inventives.

L'unique Route de la truffe de Bourgogne est l'opportunité de (re)découvrir ce produit phare de la gastronomie française !





QUELQUES CHIFFRES

- La production de la Truffe en France représente 30% de la part de marché mondial ¹
- 10 tonnes récoltées en Côte-d'Or pour l'année 2021 et 26 tonnes en Bourgogne-Franche-Comté ²
- 80% des truffes de Bourgogne mises sur le marché proviennent de truffières naturelles, y compris de forêts communales et 20% de vergers truffiers plantés ³
- 1ère Route de la truffe de Bourgogne dans la région BFC et dans l'Est de la France.



© Rozenn Krebel

¹ Au Nom de la Truffe. (2019, 17 avril). Dans quelles régions trouve-t-on le plus de truffes ?
² Via l'association La Truffe Côte d'Orienne 21/71
³ Via l'association La Truffe Côte d'Orienne 21/71

NOTE

Le marché de la truffe est entretenu par de nombreux acteurs : récoltants, éleveurs ou encore distributeurs qui cherchent à moderniser et mettre en lumière cette filière.

En Côte-d'Or, plusieurs d'entre eux participent à la mise en avant de la truffe de Bourgogne et souhaitent accroître la notoriété de cette truffe. L'Association de la Truffe Côte-d'Orienne 21 et 71 rassemble les producteurs et les caveurs de Côte-d'Or et Saône-et-Loire.

Depuis 1975, syndicats et associations se mobilisent également pour la plantation de vergers truffiers et la valorisation/préservation des truffières naturelles.

Enfin, la création de cette route épicurienne permet à la fois de proposer une offre sur l'un des produits gastronomiques phare de la région mais aussi de promouvoir la culture et le patrimoine liés à cette promenade, en favorisant la mise en réseau des professionnels de cette filière.

Afin de conserver ce produit emblématique de notre territoire, la préfecture a instauré en 2002 un arrêté relatif à la récolte des truffes et à la protection des truffières naturelles dans le département de la Côte-d'Or. Il fixe la période de récolte, le colportage, la mise en vente et l'achat de truffes à l'état frais. Il autorise seulement la recherche au chien (ou au porc, pratique cependant moins fréquente). Bien que cet arrêté ne s'applique pas aux récoltes de truffes issues de plantations ou vergers truffiers, il nécessite tout de même la preuve de l'origine des truffes, qui doit être fournie par l'intéressé le cas échéant. Ce suivi et contrôle permet d'assurer la bonne gestion des truffières et d'obtenir des produits de haute qualité.

UNE NOUVELLE BALADE GOURMANDE :

la Route de la truffe de Bourgogne

Première destination nature et patrimoine entre Paris et Lyon, terre de gastronomie et d'art de vivre, la Côte-d'Or affirme sa position de destination épicurienne avec la mise en avant de ce produit emblématique.

Côte-d'Or Attractivité ajoute ainsi à son offre d'itinéraires gourmands, une invitation supplémentaire à la découverte du territoire et de ses pépites particulièrement adaptées à la saison automnale.

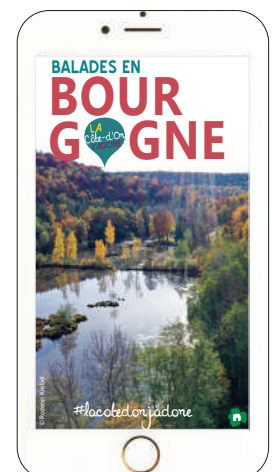
La Route de la truffe de Bourgogne met en avant des producteurs, commerçants et restaurateurs, membres de la marque « Savoir-Faire 100% Côte-d'Or ». Ainsi, elle renforce la production et consommation locale, tout en développant cette marque qui apporte une visibilité aux professionnels du département et en apportant un gage de qualité aux consommateurs.

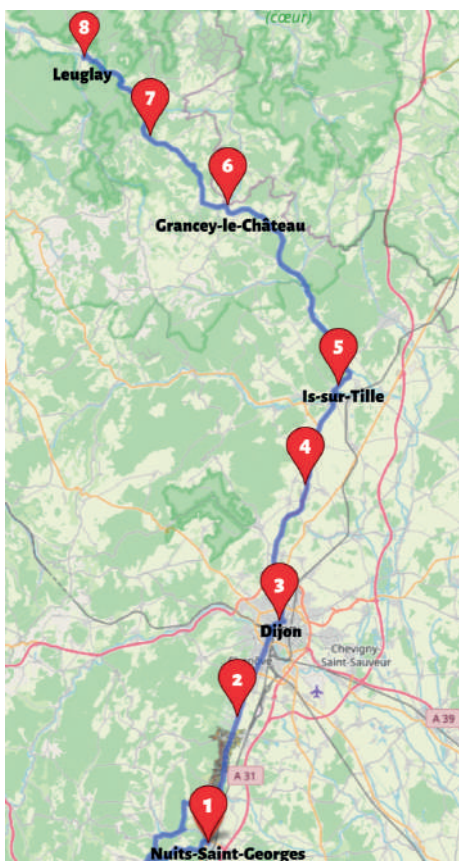
Longue de 118km, cette route de la truffe de Bourgogne se parcourt, du sud au nord de la Côte-d'Or, en voiture au départ de Nuits-Saint-Georges jusqu'à la Maison de la Forêt à Leuglay. Elle traverse trois territoires côte-d'oriens : la Côte de Nuits, reconnue pour ses prestigieux vignobles et ses villages authentiques ; le Pays de Seine et Tilles, avec son patrimoine naturel riche en sources et rivières ; ainsi que le Châtillonnais pour sa nature protégée et son crémant de Bourgogne.

C'est une virée gourmande qui permet de découvrir l'histoire, les caractéristiques, les secrets et les différentes saveurs que la truffe apporte et bien entendu les nombreuses façons de la déguster. Une belle route pour les épicuriens qui souhaitent se promener à travers des paysages variés et préservés de Côte-d'Or.



L'application Balades en Bourgogne est disponible sur toutes les plateformes de téléchargement, en français et en anglais. Elle retrace l'histoire de la Côte-d'Or en fonction de différentes thématiques, aussi bien le patrimoine, la gastronomie, l'œnotourisme que la nature ou le fluvial. Il suffit de choisir la balade souhaitée et de suivre le GPS tout en se laissant guider par les chroniques à chaque étape de la promenade.





© Rozenn Krabel

Le trajet, accessible à tous, est à retrouver sur l'application « Balades en Bourgogne ». Il est constitué de 8 étapes avec des chroniques audio à écouter tout au long du parcours :

1 Départ de Nuits-Saint-Georges – Histoire

Au départ de Nuits-Saint-Georges, partez à la découverte de la truffe de Bourgogne. Cette première étape commence avec une présentation de la Tuber Uncinatum et de son histoire.

2 Vins et truffes

En parcourant les villages viticoles de la Côte de Nuits, la chronique présente l'accord entre les vins et la truffe. Des conseils de cuisine sont également cités afin d'obtenir le maximum de saveurs.

3 Dijon et la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin

Une fois dans la capitale des Ducs de Bourgogne, la chronique dévoile la Cité internationale de la gastronomie et du vin à Dijon. Cette infrastructure présente au public le patrimoine gastronomique de la Côte-d'Or et le célèbre « repas gastronomique des Français », inscrit au Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

4 Truffières naturelles et vergers truffiers

Cette quatrième étape met en avant les truffières naturelles et les vergers truffiers ainsi que leurs différences. Elle permet de découvrir les spécificités de la production de la truffe de Bourgogne et ses enjeux face au changement climatique.

5 Is-sur-Tille et la Confrérie de la Truffe de Bourgogne

Arrêt cette fois-ci à Is-sur-Tille, lieu incontournable pour la Route de la truffe de Bourgogne. Is-sur-Tille accueille, chaque année, la traditionnelle Fête de la truffe et des papilles ainsi que la Confrérie de la truffe.

6 Salives et Grancey-le-Château-Neuville

Place au patrimoine en Côte-d'Or avec un passage dans deux bourgs médiévaux. Cette étape dévoile l'histoire et les légendes des villages de Salives, labellisée « Cité de Caractère », et Grancey-le-Château-Neuville avec son château du XVIIe.

7 Le Parc national de forêts

Le Parc national de forêts est un véritable havre de paix avec plus de 50 millions d'arbres et 2000 km² de forêts. La truffe de Bourgogne est incluse dans le projet du Parc national de forêts, qui accueille des vergers truffiers pour développer sa production et étudier cette truffe d'automne.

8 La Maison de la forêt et son centre d'interprétation de la truffe de Bourgogne

Dernière étape à la Maison de la forêt à Leuglay. La Maison de la forêt permet à tous de connaître et découvrir les particularités de la forêt côte-d'orientienne de façon ludique. Son nouveau centre d'interprétation de la truffe de Bourgogne est l'étape finale de cette route épicurienne afin de dévoiler ses derniers secrets.





LA ROUTE DE LA TRUFFE EN QUELQUES CHIFFRES

- 115 000 téléchargements de l'application
- 8e itinéraire gourmand du département
- 118 km de saveurs qui sillonnent le département de la Côte-d'Or
- 8 étapes à travers les territoires de la Côte-d'Or

En plus d'une offre touristique unique, cette route de la truffe permet de mettre en avant les métiers et activités trufficoles : contrôleur aux truffes, création d'une truffière, cavage, taille des arbres, etc....

INFOS pratiques

Contact Côte-d'Or Attractivité :

Chargé de communication – relation médias locaux :
Aymeric FOURNIER
03 80 63 64 60 - a.fournier@lacotedorjadore.com

Assistante développement pour la filière nature & gastronomie : Juliette RIPART
03 80 63 31 75 - j.ripart@lacotedorjadore.com

Contact Offices de Tourisme :

Office de Tourisme de Gevrey-Nuits :
Paul- Emmanuel ROMPLER
direction@gevreynuitstourisme.com

Office de Tourisme du Chatillonnais : Régis GATTEAUT
03 80 91 13 19 – contact@tourisme-chatillonnais.fr

Office de Tourisme de la Vallée de la Tille : Inès SCHLAF
03 80 95 24 03 – ines.schlaf@covati.fr

NOTE

Cette route a été créée par Côte-d'Or Attractivité en partenariat étroit avec :

- Le Conseil Départemental de la Côte-d'Or et la marque «Savoir-faire 100% Côte-d'Or»
- La COVATI (Communauté de communes des Vallées de la Tille et de l'Ignon)
- La Communauté de communes du Châtillonnais
- La Communauté de communes Forêts Seine et Suzon
- La Communauté de communes Tille et Venelle
- Le Pays Seine-et-Tilles
- L'Association de la Truffe Côte-d'orientale 21 et 71
- Le Parc national de forêts
- La Maison de la forêt à Leuglay
- L'Office de tourisme des Vallées de la Tille et de l'Ignon
- L'Office de tourisme du Châtillonnais
- L'Office de tourisme de Gevrey-Chambertin / Nuits-Saint-Georges

Cette nouvelle route est disponible sur l'application Balades en Bourgogne dès **le 14 octobre 2022**, en préambule à la traditionnelle « Fête de la truffe » à Is-sur-Tille le 15 octobre 2022. Un événement incontournable en Côte-d'Or pour découvrir la célèbre truffe de Bourgogne, avec une vente animée et contrôlée de truffes fraîches et la traditionnelle présence de la Confrérie de la Truffe de Bourgogne.

Information :

*La Fête de la Truffe et des Papilles à Is-sur-Tille
Samedi 15 octobre 2022, dès 9h avec ouverture officielle du marché aux truffes fraîches labellisé par la Fédération française des trufficulteurs*



Application Balades en Bourgogne, disponible gratuitement sur l'Appstore et Google Play.

www.lacotedorjadore.com - www.cotedor-attractivite.com

Directrice de la publication : Marie-Claire BONNET-VALLET

Rédactrice en chef : Isabelle COROND-PEINTRE

Conception : Rozenn KREBEL – Rédaction : Équipe Côte-d'Or Attractivité

Septembre 2022

