

100%  
Côte d'Or  
l'Absolue  
Bourgogne

# La Côte-d'Or des Chefs

52 IDÉES D'ESCAPADES GOURMANDES

Christophe Fouquin

2019|20

Côte  
d'Or  
LE DÉPARTEMENT



Designed by  
Bourgogne



# La Côte-d'Or gourmande en 10 produits emblématiques

## #1 LE CASSIS ET LES PETITS FRUITS ROUGES



Saviez-vous que les bourgeons de cassis étaient utilisés dans la composition de prestigieux parfums, comme Chanel N°5 ?

## #2 LES ESCARGOTS



Leur consommation remonterait aux origines de l'humanité, comme l'atteste la présence de coquilles dans les grottes d'habitat préhistorique.

## #3 LA MOUTARDE



Elle est jaune, fine, piquante, plébiscitée par Barack Obama et vantée par les rappeurs américains Kanye West,

Kendrick Lamar et Jay-Z !

## #4 LE PAIN D'ÉPICES



Défini comme un « pain de santé » par le chef Bernard Loiseau, le pain d'épices daterait de l'Antiquité.

## #5 LES POISSONS DE LA SAÔNE



Carpes, brochets, sandres, perches... la Côte-d'Or représente un joli réservoir de poissons, que les cuisiniers savent sublimer !

## #6 LE CHAROLAIS



Aux côtés des vins, la race charolaise à la célèbre roche blanche ou crème, est l'autre grand cru

de Bourgogne.

## #7 LES VINS (BLANCS, ROUGES, CRÉMANTS)



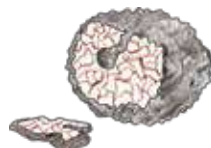
C'est en Côte-d'Or que sont élaborés les vins les plus prestigieux de la Bourgogne. En effet, sur 33 grands crus que compte la Bourgogne, 32 sont produits ici.

## #8 LES FROMAGES



Epoisses, brillat-savarin, soumaintrain, trappiste de Cîteaux, L'ami du Chambertin... autant de noms évocateurs qui mettent l'eau à la bouche.

## #9 LA TRUFFE DE BOURGOGNE



A son aise parmi les noisetiers, les charmes et les pins noirs, ce champignon fragile se récolte de mi-septembre à fin janvier, ce qui explique son prix élevé.

## #10 LES ANIS DE FLAVIGNY



Après la victoire de Jules César en 52 avant J.-C., Flavien, vétéran des troupes de l'empereur, reçoit en donation une colline qui deviendra Flavigny-sur-Ozerain, sur laquelle furent plantées des graines d'anis vert...

# Destination la Côte-d'Or !

---



Dans cette invitation gourmande, ce sont les restaurateurs et les producteurs de la Côte-d'Or qui sont mis à l'honneur. De la fourche à la fourchette, du champ à l'assiette, les agriculteurs et les chefs donnent vie à des produits et une gastronomie que le monde nous envie. Ils sont les ambassadeurs d'un savoir-faire unique, un véritable héritage transmis de génération en génération. Nous vous invitons en Côte-d'Or à découvrir ou redécouvrir les multiples richesses du patrimoine historique, gastronomique et naturel de notre département, que ce soit en milieu urbain comme à la campagne.

**François SAUVADET**  
Ancien ministre  
Président du Conseil Départemental  
de la Côte-d'Or



La Côte-d'Or a depuis longtemps résolu une équation de la réussite en matière de gastronomie. Au talent de ses cuisiniers s'ajoutent des conditions naturelles d'exception, qui permettent une grande diversité de ses productions. Par ailleurs, nous bénéficions d'une tradition culinaire solidement ancrée dans l'histoire et forte de nombreuses influences. Vu de loin, grâce à nos vins réputés mondialement, l'art de bien manger s'incarne naturellement sur la Route des grands crus ; en réalité, notre gastronomie s'épanouit dans l'ensemble du département, ce qui nous permet de rayonner bien au-delà de la Bourgogne.

**Marie-Claire BONNET-VALLET**  
Vice-Présidente du Conseil  
Départemental de la Côte-d'Or  
Présidente de Côte-d'Or Tourisme

**La Côte-d'Or des chefs** Numéro hors-série réalisé par Côte-d'Or Tourisme. Ne peut être vendu séparément.

**Directrice de la publication** Marie-Claire BONNET-VALLET, Présidente de Côte-d'Or Tourisme - BP 1601 - 21035 Dijon Cedex

**Rédactrice en chef** Pascale LAMBERT, Directrice de Côte-d'Or Tourisme | **Coordination** Anaïs GAURE, Chargée de communication de Côte-d'Or Tourisme

**Tirage** 120.000 exemplaires | **Parution** Septembre 2019 | **Direction artistique, maquette** Agence Propulse | **Impression** Imprimerie Typocentre

# Des idées d'escapades, pour toute l'année !

---

## 6 AUTOMNE

---

- 7 RESTAURANT WILLIAM FRACHOT\*\***  
➤ Dijon
- 8 LE MÉDIÉVAL**  
➤ Mont-Saint-Jean
- 9 HOSTELLERIE CÈDRE BEAUNE**  
➤ Beaune
- 10 LA BOUZEROTTE**  
➤ Bouze-lès-Beaune
- 11 ICI M'AIME**  
➤ Rouvray
- 12 LE MILLÉSIME**  
➤ Chambolle-Musigny
- 13 L'AUBERGE DES TILLEULS**  
➤ Messigny-et-Vantoux
- 14 ERMITAGE DE CORTON**  
➤ Chorey-les-Beaune
- 15 LE CLOS PRIEUR**  
➤ Gilly-lès-Cîteaux
- 16 BISTROT LUCIEN**  
➤ Gevrey-Chambertin
- 17 L'ARMANÇON**  
➤ Chailly-sur-Armançon
- 18 LA FONTAIGNOTTE RESTAURANT**  
➤ Semur-en-Auxois
- 19 L'ASPERULE\***  
➤ Dijon

## 20 HIVER

---

- 21 LE 1131\***  
➤ La Bussière-sur-Ouche
- 22 L'ESSENTIEL**  
➤ Dijon
- 23 LE CHARLEMAGNE**  
➤ Pernand-Vergelesses
- 24 RESTAURANT LA CLOSERIE**  
➤ Dijon
- 25 LES JARDINS BY LA CLOCHE**  
➤ Dijon
- 26 L'AUBERGE DE LA CHARME\***  
➤ Prenois
- 27 CHEZ GUY AND FAMILY**  
➤ Gevrey-Chambertin
- 28 LE CHEVAL BLANC**  
➤ Alise-Sainte-Reine
- 29 CHEZ JEANNETTE**  
➤ Brochon
- 30 LE CHEF COQ**  
➤ Nuits-Saint-Georges
- 31 L'ARMOISE**  
➤ Riel-les-Eaux
- 32 AU CLOS NAPOLEON**  
➤ Fixin
- 33 LE MONTRACHET**  
➤ Puligny-Montrachet

## 34 PRINTEMPS

---

- 35 LA TABLE DE LEVERNOIS\***  
➤ Levernois
- 36 LOISEAU DES DUCS\***  
➤ Dijon
- 37 L'AGASTACHE**  
➤ Volnay
- 38 RESTAURANT STÉPHANE DERBORD\***  
➤ Dijon
- 39 LA CABOTTE**  
➤ Nuits-Saint-Georges
- 40 LA MIRABELLE**  
➤ Saint-Remy
- 41 LE BÉNATON\***  
➤ Beaune
- 42 L'ÉVIDENCE**  
➤ Châtillon-sur-Seine
- 43 LE CARMIN\***  
➤ Beaune
- 44 LE LASSEY**  
➤ Sainte-Sabine
- 45 LE SABOT DE VÉNUS**  
➤ Bure-les-Templiers
- 46 AUBERGE LES MARRONNIERS D'ARC**  
➤ Arc-sur-Tille
- 47 LE JARDIN DES REMPARTS\***  
➤ Beaune

# 48 ÉTÉ

- 49 LA CÔTE-D'OR\*\***  
 > Saulieu
- 50 LOISEAU DES VIGNES\***  
 > Beaune
- 51 LE COMPTOIR DE PAGNY**  
 > Pagny-le-Château
- 52 RESTAURANT GASTRONOMIQUE DU CHÂTEAU DE COURBAN\***  
 > Courban
- 53 L'UN DES SENS**  
 > Dijon
- 54 PARAPLUIE**  
 > Dijon
- 55 DZ'ENVIES**  
 > Dijon
- 56 L'ED.EM\***  
 > Chassagne-Montrachet
- 57 LE VINTAGE**  
 > Vosne-Romanée
- 58 CHÂTEAU DE SAULON-LA-RUE**  
 > Saulon-la-Rue
- 59 L'ÉCUSSON**  
 > Beaune
- 60 LE CHEVREUIL**  
 > Meursault
- 61 RESTAURANT SO**  
 > Dijon



# Automne

## Incontournables

### **Le musée des Beaux-Arts de Dijon**

Entièrement réouvert depuis mai 2019, sa collection est incroyable et accessible gratuitement toute l'année.

📍 **Dijon**

### **La maison des Climats**

L'expo ludique de référence pour comprendre les Climats du vignoble de Bourgogne, qui ont été inscrits en 2015 au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

📍 **Beaune**

## Octobre

### **Salon Pains, Vins, Fromages**

Un salon dédié aux produits du terroir français avec dégustation de pains artisanaux, de vins et de fromages venus de la France entière.

📍 **Beaune**

### **Fête de la truffe et des papilles**

Le diamant noir est à l'honneur toute une journée avec des démonstrations de cavage, de contrôle des truffes, des intronisations et des démonstrations de cuisine.

📍 **Is-sur-Tille**

### **Foire internationale et gastronomique de Dijon**

Avec 600 exposants, c'est l'une des plus grosses foires de Bourgogne. En 2019, l'Inde est à l'honneur.

L'occasion de découvrir son artisanat et ses spécialités.

📍 **Dijon**

### **Sorties champignons et randonnées baies sauvages**

Le futur parc national de forêts est un cadre privilégié pour s'initier à l'art de la cueillette et de l'observation de la flore avec un professionnel.

📍 **Leuglay**

## Novembre



R. Krebel

### **Vente des Vins des Hospices de Beaune**

L'événement bachique incontournable de l'année en Bourgogne. De nombreuses animations attendent les visiteurs tout le week-end.

📍 **Beaune**

### **Festival Les Nuits d'Orient à Dijon**

Ce rendez-vous culturel dresse un pont culturel entre l'Occident et l'Orient au travers d'une centaine de rendez-vous : expos, ateliers artistiques...

📍 **Dijon**

Plus de fêtes et manifestations sur [www.cotedor-tourisme.com](http://www.cotedor-tourisme.com) - rubrique sortir





## Gastronomie bourguignonne nouvelle vague



**WILLIAM FRACHOT**  
VOUS INVITE AU  
**RESTAURANT WILLIAM**  
**FRACHOT\*\***

*Table en ville*

Vingt ans après avoir repris l'emblématique Hostellerie du Chapeau Rouge, William Frachot fait face à ses contradictions. Dans les assiettes comme dans le restaurant, transformé, le chef deux étoiles (1 obtenue en 2003 et l'autre en 2013) assume enfin une cuisine aux marqueurs bourguignons, véritable ode aux artisans du terroir. Le restaurant, membre des Grandes Tables du Monde depuis 2018, comme la cuisine viennent d'être profondément rénovés. La salle est dorénavant la continuité de l'assiette et reprend les codes de la cuisine



bourguignonne, modernisée et revisitée. Ici c'est la Bourgogne 2020 : grappes de raisin stylisées, vigne vue d'en haut à travers un superbe travail du bois, fauteuils couleur moutarde, le tout dans une ambiance très lumineuse... Le chef revendique aujourd'hui une cuisine bourguignonne avec un nouveau goût qui en fait en quelque sorte, une nouvelle fragrance de la région.

**Restaurant William Frachot\*\***  
**5 Rue Michelet, 21000 Dijon**  
**03 80 50 88 88**  
**[www.chapeau-rouge.fr](http://www.chapeau-rouge.fr)**



- Christophe Fouquin -



*Le produit de la recette 100% Côte-d'Or*

Viande de coq dégotée auprès de Frédéric et Éva Ménager à la ferme-auberge de la Ruchotte à Bligny-sur-Ouche



*La balade digestive*

**Balade de l'Excellence Artisanale**

**Départ de Dijon**

**A pied > 3,30 km ⌚ 1h30 ●●● Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play



*Dormir sur place*

**Hostellerie du Chapeau Rouge**

**5 Rue Michelet, 21000 Dijon**

**03 80 50 88 88**

**[www.chapeau-rouge.fr](http://www.chapeau-rouge.fr)**

# Un village dans son jus, entre Auxois et Morvan



- Arnaud Dauphin Photographie | Christophe Fouquin -



Râble de lapin  
basse température farci de  
mousseline de truffe  
et foie gras, jus au madère

Loin du brouhaha urbain, Mont-Saint-Jean apaise ses visiteurs et leur offre toutes les clés pour un dépaysement garanti. Situé aux portes de l'Auxois et du Morvan, Franck Wittman et sa femme Marie ont eu un véritable coup de cœur pour ce petit bourg. Résultat, ils quittent tout et rachètent l'une des adresses emblématiques du village, le Médiéval. A l'intérieur de cette bâtisse d'autrefois, on retrouve tous


les codes d'une cuisine bien française twistée avec une once de créativité. Dans l'assiette, le fait-maison est roi : râble de lapin aux pruneaux cuit en papillote, moutarde à l'ancienne ; foie gras de canard en terrine au cœur de poire grenadine, mariné à la crème de cassis de Dijon... Les produits sont frais et bourguignons. Côté sucré, difficile de ne pas craquer pour l'entremet au chocolat, fusion de fève Tonka

et confit de cassis. Enfin cerise sur le gâteau, les propriétaires des lieux ont vu les choses en grand. Sous le restaurant, une cave à vin et un caveau de dégustation font durer le plaisir.

**Le Médiéval**  
**Place de la Halle**  
**21320 Mont-Saint-Jean**  
**03 80 64 35 54**  
**lemedievalrestaurant.com**

 **L'autre adresse,  
directement chez le producteur**  
**Ferme auberge La Morvandelle**  
**21390 Fontangy**  
**06 78 80 88 68**  
**www.fermeaubergelamorvandelle.fr**

 **La balade pour se mettre en appétit**  
**Montagne de Missery**  
**Départ de Missery**  
**A pied > 11 km 3h ●●● Moyen**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **Le produit de la recette**  
**100% Côte-d'Or**  
Truffe de Bourgogne  
achetée à la Maison aux  
mille truffes by L'Or des  
Valois à Marey-les-Fussey





**JORDAN BILLAN VOUS  
REÇOIT À L'HOTELLERIE  
CÈDRE BEAUNE**

*Table en ville*

Son parc arboré, poumon vert du centre-ville, s'ouvre à tous et l'établissement emblématique se modernise d'années en années. L'équipe en cuisine s'apprête à suivre la voie de la bistronomie, sous l'égide du nouveau chef, Jordan Billan. Sa force ? Le travail du produit entier, la précision et le soin apportés à ce dernier. Ses rencontres quotidiennes avec les producteurs locaux en font un chef investi et soucieux de la qualité des produits servis. Grenouilles et jarrets sont sublimés, asperges et fraises mises à l'honneur.

La carte se redessine et invite à l'expérience d'une gastronomie décomplexée. Nouveauté au bistrot le midi : 27€ les 2 plats au choix, 32€ pour le menu entrée, plat et dessert. Le soir, menu gastronomique à partir de 58€. Ouvert du mardi au samedi pour qui souhaite se dégourdir les papilles.

**Hostellerie Cèdre Beaune**  
**12 Boulevard Maréchal Foch**  
**21200 Beaune**  
**03 80 24 01 01**  
**[www.cedrebeaune.com](http://www.cedrebeaune.com)**

*Pigeon de Coton  
de chez Monsieur Sanchez  
rôti sur le coffre, lasagnes  
d'aubergine au comté*



- Christophe Fouquin | Arnaud Dauphin Photographie -



*Le produit de la recette 100% Côte-d'Or*  
Pour accompagner ce plat, on opte pour de la moutarde de Bourgogne, fabriquée chez Fallot à Beaune.



*La balade digestive*

**Montagne de Beaune**

**Départ de Beaune**

**A pied > 10 km ⌚ 2h30 ●●● Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play



*L'autre adresse à deux pas d'ici*

**Le Bistrot Bourguignon**

**8 Rue Monge, 21200 Beaune**  
**03 80 22 23 24**

# Et tout près coulait une rivière...



- Christophe Fouquin | Philippe Hiest -

Velouté coco  
aux truffes  
de Bourgogne

**Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Truffe de Bourgogne trouvée  
au domaine Rion à Vosne-Romanée



**La balade pour se mettre en appétit**

**Chemin des sources de l'Ouche**

**Départ de Bligny-sur-Ouche**

**A pied > 10 km 4h ●●● Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play



**L'autre adresse, directement  
chez le producteur**

**Ferme-auberge de la Ruchotte**

**21360 Bligny-sur-Ouche**

**03 80 20 04 79**

**[www.lafermedelaruchotte.com](http://www.lafermedelaruchotte.com)**

Le restaurant doit son nom à l'ancienne rivière qui passait dans le village : la Bouzerotte. Ici, Olivier et Christine ont leurs habitués, des fidèles de la première heure pour certains, qui aiment se retrouver en famille dans cet ancien lavoir transformé en auberge de campagne. Depuis 27 ans, les propriétaires déclinent une cuisine française classique avec « un p'tit truc en plus ». Formé à Lameloise et aux côtés d'un Meilleur Ouvrier de France pâtissier, Olivier crée des plats aux accents bourguignons twistés de sa patte à lui. A La Bouzerotte, la tarte mirabelle fourme d'Ambert aux écrevisses

s'accompagne d'un caramel de crustacés au poivre, par exemple. Le saint-pierre se savoure avec une émulsion d'oxalys et de persil sur un lit d'escargots. Il faut y aller aussi pour les desserts, dont Christine décline en salle, chaque intitulé avec gourmandise. Impossible de résister au macaron noisette à l'ancienne, pas plus qu'au menu 100 % truffes, servi à partir d'octobre.

**La Bouzerotte**  
**25 Route de Beaune**  
**21200 Bouze-lès-Beaune**  
**03 80 26 01 37**  
**[www.labouzerotte.fr](http://www.labouzerotte.fr)**



Christophe Fouquin



**OLIVIER ROBERT**  
**VOUS INVITE À**  
**LA BOUZEROTTE**

**Table à la campagne**



Christophe Fouquin

## Rendez-vous gourmand dans le Morvan



**OLIVIER LARGY**  
VOUS ACCUEILLE AU  
**ICI M'AIME**

*Table à la campagne*



- Christophe Fouquin -




Filet de saumon  
rôti aux trompettes de la  
mort, épinards et pousses  
de moutarde

Cette ancienne ferme investie par une grande enseigne hôtelière en 1991 et laissée à l'abandon pendant plus de dix ans retrouve une âme, depuis 2005, grâce au rachat d'Olivier Largy. Son enfance passée dans la région au cœur de la ferme-auberge familiale lui a permis de développer la passion de la cuisine et des bons produits. Chef autodidacte, il revisite les recettes traditionnelles avec créativité

en s'inspirant du terroir local et de ce que les producteurs ont à offrir. Incontournable, l'œuf aux parfums de sous-bois présenté en trompe-l'œil, sous forme d'un croustillon à la délicieuse saveur automnale, surprend les gourmands. Un plat à retrouver parmi les propositions de la carte qui évolue au fil de l'inspiration et des saisons. Le long de la légendaire nationale 6, l'ancienne


route des vacances, Ici m'aime offre une parenthèse chaleureuse teintée de charme et de douceur. L'hôtel 3 étoiles de l'établissement offre la possibilité de prolonger l'instant.

**Ici m'aime**  
**4 Route de Paris, 21530 Rouvray**  
**03 80 64 74 56**  
**[www.icimaime.fr](http://www.icimaime.fr)**

 **L'autre adresse, à tester**  
**un passant à Saulieu**  
**Le 7**

**7 Rue Claude Courtepée**  
**21210 Saulieu**  
**03 80 64 57 37**  
**[www.restaurantle7saulieu.fr](http://www.restaurantle7saulieu.fr)**

 **La balade digestive**  
**Boucle de l'Argenteau (nouveau 2019)**  
**📍 Départ de Saulieu**  
**🚶 A pied > 6 km ⌚ 1h30 ●●● Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **Le produit associé**  
Jeunes pousses et graines  
germées chez Vitalfa  
à Dijon

# Un piano version grand cru



- Arnaud Dauphin Photographie -

Carpaccio de bœuf  
maturé, Comté 24 mois



En plein cœur de la côte de Nuits, laissez-vous surprendre par cette authentique demeure de charme qui cache, derrière sa superbe façade, un intérieur contemporain qui joue habilement avec les matières brutes. Séduits par l'écrin, vous le serez tout autant par l'assiette. Matthieu Mazoyer œuvre derrière le piano de son restaurant gastronomique. À travers

ses créations inspirées, il élabore une carte dans l'air du temps qui travaille les produits frais, saisonniers et régionaux. Friand des produits de la mer, il aime les sublimer comme il le fait avec son encornet farci sur du bellota accompagné d'un jus de Ponzu qui revient chaque hiver. Grâce à sa cave digne de la Route des grands crus, Le Millésime vous propose plus de

800 références de vins parmi lesquelles le sommelier saura vous guider.

**Le Millésime**  
1 Rue Traversière  
21220 Chambolle-Musigny  
03 80 62 80 37  
[restaurant-le-millesime.com](http://restaurant-le-millesime.com)



**MATTHIEU MAZoyer**  
VOUS RÉGALE  
AU **MILLÉSIME**

*Table dans les vignes*

Arnaud Dauphin Photographie

 **Où dormir pas loin d'ici**  
Castel de Très Girard  
7 Rue de Très Girard  
21220 Morey-Saint-Denis  
03 80 34 33 09  
[www.castel-tres-girard.com](http://www.castel-tres-girard.com)

 **La balade digestive**  
Au cœur des Grands Crus de Bourgogne  
📍 **Départ de Morey-Saint-Denis**  
🚶 **A pied** > 6 km 🕒 **1h30** ●●● **Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **Le produit de la recette**  
**100% Côte-d'Or**  
Bœuf maturé à commander  
à la boucherie Despi  
à Beaune





**NICOLAS ARNOLD**  
VOUS REÇOIT À  
**L'AUBERGE DES TILLEULS**

*Table à la campagne*

Gérants de l'Auberge des Tilleuls depuis avril 2016, le chef Nicolas Arnold et sa compagne Anne-Claire Moreau se sont donné comme mission de moderniser une cuisine de bistrot tout en respectant l'histoire de la maison. Résultat : la cuisine est gourmande et le succès au rendez-vous. Pour preuve, la cuisine de Nicolas Arnold a été distinguée d'un premier Bib Gourmand, distinction coup de cœur du Guide Michelin récompensant le très bon rapport qualité / prix de sa table. En cuisine, le chef s'inspire de ses souvenirs d'enfance pour faire revivre des plats traditionnels

avec des produits de saison. Tout est frais et fait maison, créé à l'instinct. Si une certaine rigueur dans le travail est nécessaire, l'esprit est en salle comme en cuisine, familial et détendu. Ce qui n'est pas pour déplaire à la clientèle d'habitues, trop heureux de s'interpeller entre eux et de partager à table une délicieuse cocotte. Un restaurant chaleureux à découvrir absolument.

**L'Auberge des Tilleuls**  
8 Place de l'Eglise  
21380 Messigny-et-Vantoux  
03 80 35 45 22  
[www.auberge-destilleuls.fr](http://www.auberge-destilleuls.fr)

Tourte au riesling  
des Tilleuls



- Arnaud Dauphin Photographie -



*Le produit de la recette 100% Côte-d'Or*

Lard, filet mignon, échine de porc et chair à saucisses à commander auprès de Jacques Volatier à la Ferme des Levées à Lusigny-sur-Ouche



*La balade digestive*

**Tour de la Combe Marey**

**Départ d'Is-sur-Tille**

**A pied > 7,7 km 2h30 ●●● Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play



*L'autre adresse, pas très loin d'ici*

**Auberge Côté Rivière**

3 Rue des Capucins, 21120 Is-sur-Tille  
03 80 95 65 40

[www.hotel-restaurant-coteriviere.com](http://www.hotel-restaurant-coteriviere.com)

## Face à la mythique bûtte de Corton



- Christophe Fouquin -

Noix de ris de veau  
glacée au cynorhodon,  
butternut et truffe  
de Bourgogne



**Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Truffe de Bourgogne trouvée au  
domaine Rion à Vosne-Romanée



**La balade pour se mettre en appétit**  
**Chemin des vignes**

📍 **Départ de Savigny-lès-Beaune**

🚶 **A pied > 11 km ⌚ 3h30 ●●● Moyen**

Sur l'appli *Balades en Bourgogne*,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play



**Dormir sur place**

**Ermitage de Corton**

21200 Chorey-les-Beaune

03 80 22 05 28

[www.ermitagecorton.com](http://www.ermitagecorton.com)

Le jeune chef Vincent Chirat réalise une cuisine inventive et juste, en ayant pour référence les grands classiques de la région. « L'important c'est la précision du geste, du dosage et des saveurs », explique-t-il. A la carte cet automne par exemple, pigeon de M. Michon désossé, farci et cuit en croûte de sel, les pattes rôties, et pour les sucrés : soupe de pomme, gelée de cassis au pinot noir. Pour accompagner cette cuisine chaleureuse, le restaurant dispose d'une cave de plus de 500 références dont une belle sélection de vins au verre, à partir de 5 € et jusqu'à 20 € pour un grand cru.



**VINCENT CHIRAT**  
VOUS REÇOIT À  
**L'ERMITAGE DE CORTON**

*Table dans les vignes*

Depuis peu, le restaurant propose également sa formule bistro (entrée, plat, dessert), midi et soir pour 26 €. Rien de mieux pour se faire plaisir sans se ruiner ! Sans oublier le petit plus de Clémence et Nicolas : une terrasse avec une vue imprenable sur les vignobles de Chorey-les-Beaunes, Savigny, Aloxe Corton et Corton grand cru.

**Ermitage de Corton**  
**21200 Chorey-les-Beaune**  
**03 80 22 05 28**  
**[www.ermitagecorton.com](http://www.ermitagecorton.com)**





Christophe Fouquin



**STÉPHANE ORY**  
VOUS ACCUEILLE AU  
**CLOS PRIEUR**

*Table dans les vignes*



- Christophe Fouquin -

Aux commandes des cuisines du restaurant du Château de Gilly, Stéphane Ory propose une cuisine savoureuse et raffinée. Après avoir fait ses armes auprès de grands chefs tels que Joël Robuchon, Roger Verger ou bien encore Frédéric Anton, il explore désormais les richesses culinaires de la région et sublime les produits locaux

et du terroir : les légumes de la plaine de Saône, la volaille de Bresse, le bœuf Charolais, les escargots, les fruits rouges, sans oublier la moutarde et l'anis. Cette cuisine riche en expériences s'allie parfaitement à la salle de restaurant - ancien cellier des moines cisterciens chargé d'histoires. Cette salle sublime et mets ainsi en valeur

la cuisine du chef Stéphane Ory qui a pour objectif premier de partager sa passion à ses clients et à son équipe.


**Le Clos Prieur**  
**21640 Gilly-lès-Cîteaux**  
**03 80 62 89 98**  
**[www.chateau-gilly.com](http://www.chateau-gilly.com)**

*Filet de canette*  
aux senteurs d'automne,  
sauce au cidre



 **Dormir sur place**  
**Château de Gilly**  
**21640 Gilly-lès-Cîteaux**  
**03 80 62 89 98**  
**[www.chateau-gilly.com](http://www.chateau-gilly.com)**

 **La balade digestive**  
**Circuit des moines**  
**Départ de Vougeot**  
**A pied > 17 km 6h ••• Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **Le produit de la recette**  
**100% Côte-d'Or**  
Fromage de chèvre frais de  
la chèvrerie des Hautes Côtes  
à Echevronne

# Comme à la maison (ou presque) à Gevrey-Chambertin



**THOMAS COLLOMB**  
VOUS INVITE AU  
**BISTROT LUCIEN**

*Table dans les vignes*

Arnaud Dauphin Photographie




- Arnaud Dauphin Photographie -



 **Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Oignons de l'EARL Robert Jacotot  
à Ouges

 **La balade pour se mettre en appétit**  
**La Route des grands crus de Bourgogne**  
 **En voiture** > 60 km  3h  **Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **L'autre adresse du chef**  
**La Maison des Cariatides**  
28 Rue Chaudronnerie, 21000 Dijon  
03 80 45 59 25  
[www.thomascollomb.fr](http://www.thomascollomb.fr)

A la tête de la Rôtisserie du Chambertin, cette demeure chargée d'histoire, Thomas Collomb - actuel propriétaire de la Maison des Cariatides\* à Dijon - a fait de ce lieu, le rendez-vous des amateurs de bonne cuisine. Sur les banquettes du Bistrot Lucien, on prend ses aises comme à la maison. En salle, Lucie, la maîtresse de maison, s'occupe de tout. Menu en main, on opte soit pour les emblématiques victuailles du terroir local (jambon persillé, œuf meurette, escargot), soit pour la cuisine singulière du chef qui redonne un coup de fouet aux recettes de bistrot, simples et sans

chichis. Pâté chaud de foie gras de canard, confit de pomme et genièvre frais ; lentilles de la ferme Cérés, jarret de bœuf, bouillon à l'huile de noisette. Côté sucré, les grands succès de la pâtisserie française sont là : profiteroles, crème brûlée, tarte tatin... Côté boissons, on profite d'être ici pour s'offrir un Gevrey premier cru les Corbeaux, vinifié au sein du domaine familial Rossignol-Trapet.

**Bistrot Lucien**  
**6 Rue du Chambertin**  
**21220 Gevrey-Chambertin**  
**03 80 34 33 20**  
**[www.rotisserie-chambertin.com](http://www.rotisserie-chambertin.com)**



## JEAN-ALAIN POITEVIN VOUS REÇOIT À L'ARMANÇON

*Table à la campagne*

Nouvelle direction pour l'Hôtel-Golf 4 étoiles du Château de Chailly. Yasuhiko Mike Sata, propriétaire dans les années 70, a passé le flambeau à Tobias Yang. Un acte de confiance pour une nouvelle aventure humaine et épicurienne. Le restaurant gastronomique L'Armançon se modernise et propose, sous les mains expertes de la brigade du chef Jean-Alain Poitevin, une cuisine toujours aussi raffinée. Le Bistrot Le Rubillon prend quant à lui du relief et, d'avril à octobre, ouvre ses portes tous les jours pour le déjeuner et le dîner. En bonus : une réduction de 15% dans les restaurants et les bars

du château pour les membres du tout nouveau club. À venir : Le Château de Chailly, avec son golf 18 trous, sa belle table et son nouveau spa s'apprécient décidément en toutes saisons. Au printemps par exemple, y est organisée une chasse aux œufs pour les enfants du village et de l'école de golf. Des brunchs réguliers permettent aussi à tous de venir profiter du cadre.

**L'Armançon**  
**1 Allée du Château**  
**21320 Chailly-sur-Armançon**  
**03 80 90 30 30**  
**www.chailly.com**

## Un swing et à table!



*Balade en Auxois Morvan*



- Christophe Fouquin | Arnaud Dauphin Photographie -

 **Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Pour la viande, le chef se fournit à l'élevage Philippe Papillaud à Chailly-sur-Armançon

 **La balade pour se mettre en appétit**  
**Boucle des trois châteaux**  
**Départ de Montoillot**  
**A pied > 19 km ⌚ 4h30 ●●● Moyen**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **Dormir sur place**  
**Hôtel Golf Château de Chailly**  
**1 Allée du Château**  
**21320 Chailly-sur-Armançon**  
**03 80 90 30 30**  
**www.chailly.com**

## Table avec vue à Semur-en-Auxois



- Christophe Fouquin -



Dos de  
cabillaud  
sauce vierge,  
écrasé de  
pommes de  
terre vitelotte  
à l'huile de  
noisette



Christophe Fouquin



**LÉONARD LAMQUIN**  
VOUS RÉGALE À  
**LA FONTAIGNOTTE**  
**RESTAURANT**


*Table à la campagne*

Charles Gassot, ex-producteur de cinéma, est tombé amoureux de Semur-en-Auxois. Après quatre ans de travaux, la Fontaignotte, splendide bâtisse du XVII<sup>ème</sup> siècle a rouvert ses portes. Le restaurant de cette maison d'hôtes à la décoration pleine de surprises artistiques s'appuie sur le talent cosmopolite du nouveau chef, Christophe Lamquin. Dans sa trousse de cuisinier, celui-ci a rapporté des

saveurs et des expériences des quatre coins de la planète. Dans un restaurant au charme fou, à la vue imprenable sur la vallée de l'Armançon, on savoure cette parenthèse hors du temps en même temps que le voyage culinaire. Dans les assiettes, la pluma de cochon a toutes les faveurs, à parts égales avec le plus asiatique tigre qui pleure. Le chef aime mêler les parfums et épices, d'Amérique du Sud notamment,



dans les plats comme les desserts. Le soufflé à l'avocat-chocolat résume à lui seul l'inspiration d'un chef, qui excelle (aussi !) selon le propriétaire des lieux, à cuisiner le poisson.

**La Fontaignotte Restaurant**  
**4 Rue de la Fontaignotte**  
**21140 Semur-en-Auxois**  
**03 80 96 61 26**  
**[www.lafontaignotte.com](http://www.lafontaignotte.com)**

 *L'autre adresse  
à deux pas d'ici*

**La Parenthèse**  
**12 Place Notre Dame**  
**21140 Semur-en-Auxois**  
**03 80 92 06 11**  
**[parenthese-semur.com](http://parenthese-semur.com)**

 *La balade pour se mettre en appétit*  
**#ÉPIQUES ÉPOQUES**

 **Départ possible de plusieurs endroits**  
 **En voiture** > 277 km ⌚ 8h ●●● Facile  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 *Le produit*  
**100% Côte-d'Or**  
Les biscuits de la  
Biscuiterie Mistral à  
Semur-en-Auxois



Christophe Fouquin



**KEIGO KIMURA**  
VOUS ACCUEILLE À  
**L'ASPERULE\***

*Table en ville*

Ce restaurant, rue Jean-Jacques Rousseau à Dijon, est en train de voir fleurir un à un les bourgeons de la réussite. Pour preuve, l'établissement à la décoration volontairement minimaliste, presque aseptisée, à la communication discrète, affiche complet tous les week-ends. Dans cette ambiance aux accents japonais, pas de service guidé ni fioritures. La carte invite à travers deux menus




- Christophe Fouquin -




égrainant seulement le nom des ingrédients principaux, à se laisser porter et à se concentrer sur la cuisine de Keigo Kimura. Une cuisine à l'effigie du patrimoine culinaire français donc, que Keigo vient twister de sa touche orientale, à l'image de son foie gras mi-cuit servi avec un condiment olives câpres, un croustillant de pain et d'un étonnant Ponzo, mélange de sauce soja, vinaigre et jus d'agrumes.

Auréolé d'une étoile Michelin, le cuisinier confie le secret espoir de poursuivre l'aventure à la fois en France et au Japon.

**L'Asperule\***  
**43 Rue Jean Jacques Rousseau**  
**21000 Dijon**  
**03 80 19 12 84**  
**[www.restaurant-asperule.fr](http://www.restaurant-asperule.fr)**

 *L'autre adresse à deux pas d'ici*  
**L'Arôme**  
**2 Rue Jean-Jacques Rousseau**  
**21000 Dijon**  
**03 80 31 12 46**  
**[www.larome.fr](http://www.larome.fr)**

 *La balade digestive*  
**Balade dans Dijon (nouveau 2019)**  
**📍 Départ de Dijon**  
**🚶 A pied > 3,8 km ⌚ 3h15 ●●● Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 *Le produit associé*  
Beurre de truffe de Bourgogne  
commandé à la Boutique  
de la Truffe à Dijon





**Tous les marchés de Noël de Côte-d'Or sont sur [www.cotedor-tourisme.com](http://www.cotedor-tourisme.com)**

## Décembre

### Fêtes du sapin

Capitale du sapin, Saulieu célèbre le traditionnel arbre de Noël avec des animations et des spectacles gratuits pour toute la famille.

📍 **Saulieu**

### Festival Mômes & Merveilles

Le fantastique s'invite à la Lanterne Magique avec une programmation accessible aux grands comme aux tout-petits.

📍 **Beaune**

## Janvier

### Saint-Vincent Tournante

Cette fête viticole change de lieu tous les ans et convie les amateurs de Bourgogne avec un grand B, à des dégustations conviviales dans les rues de villages aux noms mythiques.

📍 **Gevrey-Chambertin en 2020**

# Hiver

### Art Danse, le festival

Curieux comme passionnés sont invités à se réunir autour de professionnels de la danse contemporaine : chorégraphes, danseurs...

📍 **Dijon**

## Février

### Festival à pas contés

Véritable fête des arts et du spectacle vivant, ce festival pluridisciplinaire propose de nombreux spectacles pour tous dès la prime enfance.

📍 **Dijon et Côte d'Or**

### Festival GÉNÉRIQ

Découvertes musicales, expériences insolites, créations originales sont au programme de ce festival de musique haut en couleurs.

📍 **Dijon**

## Mars

### Carnaval d'Auxonne

Rendez-vous le premier dimanche de mars pour l'un des plus grands carnivals de Bourgogne !

📍 **Auxonne**

### ITALIART, l'Italie à Dijon

Un air d'Italie souffle sur la cité des ducs pendant le festival pluridisciplinaire Italiart ! parmi les réjouissances : performances, expos, concerts, cuisine...

📍 **Dijon**

### Fête du Crémant et Tape-Chaudron

Tous les crémants de Bourgogne sont réunis le temps d'une journée festive. A ne pas manquer : le Tape-Chaudron, un défilé carnavalesque.

📍 **Châtillon-sur-Seine**

### Journées gourmandes de Marsannay

Un rendez-vous incontournable pour les gourmets, qui réunit près de cinquante exposants et de nombreuses spécialités.

📍 **Marsannay-la-Côte**

### Festivités de la vente des vins des Hospices de Nuits

Un week-end incontournable qui attire people et passionnés pour une vente aux enchères exceptionnelle, durant laquelle la ville s'anime.

📍 **Nuits-Saint-Georges**

**Plus de fêtes et manifestations sur [www.cotedor-tourisme.com](http://www.cotedor-tourisme.com) - rubrique sortir**





## L'Entente cordiale, so British et si Bourguignon!

Amaud Dauphin Photographie



**GUILLAUME ROYER**  
VOUS RÉGALE  
AU 1131\*

*Table à la campagne*



*Perdreux rouges  
de chasse des Doubles*

- Amaud Dauphin Photographie -

Gamin du cru, Guillaume Royer connaît la Bourgogne comme sa poche. Son objectif : faire découvrir les produits de sa région qui lui sont chers. En effet, ici, pas question de cuisiner des poissons de méditerranée, ce sont la truite bio de Guillaume Baudry à Prégilbert, les lentilles de La Ferme Cérés, le quasi de veau de la ferme de Clavisy, la pièce de bœuf de race ancienne de la Boucherie « Alviset » aux Halles de Dijon, ou encore, le safran des Aulnes de Joël Patin à Auxonne qui nous emmènent au cœur de la Bourgogne, le temps d'une balade gastronomique à effectuer les yeux bandés car ici, c'est le chef

qui joue les guides le temps d'un repas. Dès qu'il le peut, c'est avec son équipe qu'il cueille les légumes du potager et les champignons. Et une fois en cuisine, pas question de gaspiller ! Tous les restes sont récupérés pour faire du compost et nourrir ses cochons. Celui qui est devenu Meilleur Ouvrier de France, a désormais allumé tous les voyants au vert, pour faire de L'Abbaye de la Bussière, une table qui « vaut le détour ».

**Le 1131\***  
**Abbaye de la Bussière**  
**21360 La Bussière-sur-Ouche**  
**03 80 49 02 29**  
**[www.abbayedelabussiere.fr](http://www.abbayedelabussiere.fr)**



**Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**

Baies de genièvre cueillies par  
Jean-Claude Bouveret à Meloisey



**La balade pour se mettre en appétit**

**De combe en combe**

**Départ d'Aubaine**

**A pied > 14,6 km ⌚ 5h ●●● Moyen**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play



**L'autre adresse du chef**

**Le Bistrot des Moines**

**21360 La Bussière-sur-Ouche**

**03 80 49 02 29**

**[www.abbayedelabussiere.fr](http://www.abbayedelabussiere.fr)**

# Coup de cœur à Dijon



- Christophe Fouquin -



Christophe Fouquin



**RICHARD BERNIGAUD**  
VOUS REÇOIT À  
**L'ESSENTIEL**

*Table en ville*

Chez Richard Bernigaud, l'Essentiel est dans l'assiette. Cet ancien cuisinier de grandes brigades - restaurants Stéphane Derbord\* à Dijon, Lameloise\*\*\* à Chagny (Saône-et-Loire), Guy Savoy\*\*\* à Paris, Joël Robuchon\*\*\* à Monaco et enfin, Didier Aniès\*, à St Jean Cap Ferrat - a posé ses valises dans la cité des ducs. Dans son QG qui frôle les quarante couverts, le chef-propriétaire élabore


une cuisine équilibrée et sans chichis. Derrière ses fourneaux, il concocte ses recettes aux gré des saisons et veille toujours à fournir la cuisson et l'assaisonnement les plus justes. A la carte, un saumon mariné aux agrumes et aux herbes accompagné par des cannellonis de courgettes et ricotta. S'en suit un filet de bœuf poêlé et ses pommes de terre confites à l'huile d'olive et au thym, champignons et

pak-choï braisé. Côté sucré, difficile de résister à la tarte sablée au sésame, caramel mou, mousse au chocolat 70 % et sorbet cacao.

**L'Essentiel**  
**12 Rue Audra, 21000 Dijon**  
**03 80 30 14 52**  
**[www.lessentiel-dijon.com](http://www.lessentiel-dijon.com)**

 **Où dormir ?**  
**L'aparthotel LhL**  
**4 Rue Audra, 21000 Dijon**  
**03 80 50 08 08**  
**[www.aparthotel-dijon.fr](http://www.aparthotel-dijon.fr)**

 **La balade pour se mettre en appétit**  
**La Route des grands crus de Bourgogne**  
**En voiture > 60 km ⌚ 3h ●●● Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **Le produit de la recette**  
Noix de Saint-Jacques  
à passer prendre aux  
halles centrales de Dijon,  
auprès de la Marée



**LAURENT PEUGEOT**  
VOUS INVITE  
**AU CHARLEMAGNE**

*Table dans les vignes*

Au cœur de la Bourgogne, dans le village de Pernand-Vergelesses, se trouve une jolie maison nichée au milieu des vignes : Le Charlemagne. Retrouvez ce lieu de quiétude qui invite à la détente, une ambiance zen et épurée, dans une salle avec vue panoramique sur le vignoble. C'est ici que le chef Laurent Peugeot, vous invite à déguster sa cuisine fusion franco-japonaise. Ce passionné et bourreau de travail met tout particulièrement l'accent sur la technique, les produits locaux et la créativité, ce qui lui vaut en 2006 son étoile Michelin jusqu'en 2018 et la note de 16,5/20 au Gault et Millau. Depuis mai 2019, c'est le retour

tant attendu du talentueux et prometteur chef Jordan Prot, dans la maison depuis dix ans et envoyé sur un de ses restaurants à l'étranger : The Deck by Lp au Caire. Ce jeune et dynamique chef est revenu en tant que chasseur d'étoile et compte bien vous surprendre ! Le chef Laurent Peugeot prend à présent une place de superviseur pour tous ses établissements. C'est le « papa » de la team.

**Le Charlemagne**  
1 route des Vergelesses  
21420 Pernand-Vergelesses  
03 80 21 51 45  
[www.lecharlemagne.fr](http://www.lecharlemagne.fr)

## De vigne ou de bambou ?



Noix de Saint-Jacques  
Saké mirin - takuan pomelos



- Arnaud Dauphin Photographie -



*Le produit de la recette 100% Côte-d'Or*  
Pernand-Vergelesses blanc 1<sup>er</sup> cru dans  
de nombreux domaines du village



*La balade digestive*

**Tour de la butte de Corton**

📍 **Départ de Pernand-Vergelesses**

🚶 **A pied > 7 km** ⌚ **2h30** ●●● **Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play



*La nouvelle adresse à deux pas d'ici*

**Le 428**

**54 rue de Bourgogne, 21420 Savigny-les-B.**

**03 80 21 51 52**

**[www.louvree.fr](http://www.louvree.fr)**

# A la mode des ducs de Bourgogne



Ouïble de fontaine  
l'io de Crisenon

- Christophe Fouquin -

 **Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Cerfeuil tubéreux auprès des primeurs Camelin  
ou Bruno Collard autour du marché de Dijon

 **La balade digestive**  
\* **Balade dans Dijon (nouveau 2019)**  
📍 **Départ de Dijon**  
🚶 **A pied** > 3,8 km ⌚ **3h15** ●●● **Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **L'autre adresse, nichée  
dans les belles pierres**  
**La Dame d'Aquitaine**  
23 Place Bossuet, 21000 Dijon  
03 80 30 45 65  
ladamedaquitaine.fr

Arnaud RianDET a eu plusieurs vies. Charcutier de formation, il est petit à petit devenu traiteur. Ensuite, son engagement dans l'armée a dû s'arrêter à cause d'une blessure. Il a donc pu retourner à son premier amour, la cuisine. Très attaché aux beaux produits, à la cuisine de saison, composée avec des produits frais et locaux autant que possible, sa carte change au moins quatre fois par an. Arnaud RianDET aime particulièrement la cuisine de terroir, familiale, celle d'une enfance où sa mère faisait mijoter plusieurs heures. Le jambon persillé et le poulet Gaston Gérard font partie de ses plats favoris. Émerveillés, les visiteurs qui

n'ont jamais franchi les portes de la Maison Philippe Le Bon, découvrent la richesse du patrimoine dijonnais préservé. Deux hôtels particuliers du XV<sup>ème</sup> et du XVII<sup>ème</sup> siècles classés, habilement transformés en chambres et suites luxueuses et authentiques, une cour gothique ravissante, des caveaux historiques... Prolongez l'expérience dans le bar à cocktail, qui donne sur la rue Berbisey, très animée le soir.

**Restaurant La Closerie**  
18 Rue Sainte-Anne, 21000 Dijon  
03 80 30 73 52  
[www.maisonphilippelebon.com](http://www.maisonphilippelebon.com)



**ARNAUD RIANDET**  
VOUS INVITE AU  
RESTAURANT  
**LA CLOSERIE**

*Table en ville*





**AURÉLIEN MAUNY**  
VOUS REÇOIT AUX  
**JARDINS BY LA CLOCHE**

*Table en ville*

## Se « taper la cloche » à Dijon



- Arnaud Dauphin Photographie -

Vous ne l'apercevrez pas souvent en salle, ni même à la fin du repas. Aurélien Mauny, le chef du restaurant du palace cinq étoiles Grand Hôtel La Cloche n'est pas de ceux qui viennent chercher les compliments. Son profil colle davantage à ces travailleurs de l'ombre, qui aiment se dépasser pour satisfaire leurs clients, mais en toute discrétion. Au cœur d'une salle à l'atmosphère contemporaine, sobre et design,

Aurélien Mauny réalise chaque jour avec son équipe, une cuisine ancrée dans le terroir bourguignon qui l'a vu naître, vitalisée par des touches modernes pleines de fraîcheur. Une combinaison qu'il décline dans ses recettes, comme son foie gras, servi poché dans un bouillon d'agrumes avec une crème brûlée de patates douces, ou les Saint-Jacques accompagnées d'un espuma de chou, yuzu et

citron caviar. Une pointe d'acidité parfaitement mesurée qui explose en bouche, des accords justes, un dressage qu'il décrit comme simple pour une efficacité redoutable.

**Les Jardins by La Cloche**  
**14 Place Darcy, 21000 Dijon**  
**03 80 30 12 32**  
**[www.hotel-lacloche.fr](http://www.hotel-lacloche.fr)**

 **Dormir sur place**  
**Grand Hôtel La Cloche**  
**14 Place Darcy**  
**21000 Dijon**  
**03 80 30 12 32**  
**[www.hotel-lacloche.fr](http://www.hotel-lacloche.fr)**

 **La balade pour se mettre en appétit**  
**Canal de Bourgogne I : Dijon à Pont-de-Pany**  
**Départ de Dijon et Pont-de-Pany**  
**A vélo > 16 km ⌚ 1h30 ●●● Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **Le produit de la recette**  
**100% Côte-d'Or**  
Moutarde de Dijon au yuzu  
de la moutarderie Fallot.  
Boutiques à Beaune et Dijon

# Ca roule en cuisine près du circuit Dijon-Prenois



Pot au Pho de foie gras

- Arnaud Dauphin Photographie | Christophe Fouquin -

Les épicuriens connaissent la table comme une référence gastronomique dans la région, d'abord pour le tandem complémentaire de chefs derrière les fourneaux mais aussi pour leur audace dans l'assiette. Récompensés il y a dix ans par une étoile au Guide Michelin, les chefs Nicolas Isnard et David Le Comte continuent de sublimer les traditions avec des saveurs délicates mêlant les produits d'ici aux inspirations d'ailleurs,

une touche résolument nouvelle cuisine. L'Auberge de la Charme, renommée pour l'excellence de sa cuisine, c'est une adresse conviviale, qui dès les premiers pas vous plonge dans l'authentique avec un décor laissant place à la pierre de Bourgogne et aux teintes claires, rehaussées de quelques touches de couleurs vives. Le charme se prolonge quand Cécile vous accueille et vous accompagne chaleureusement à votre

table : matière naturelle, fauteuil élégant, art de table raffiné. Côté cuisine, l'équipe est guidée chaque matin par les produits du marché et l'inspiration des chefs, avec pour même mot d'ordre : créer des plats et assiettes qui font rêver.

**Auberge de la Charme\***  
12 Rue de la Charme, 21370 Prenois  
03 80 35 32 84  
[www.aubergedelacharme.com](http://www.aubergedelacharme.com)



**NICOLAS ISNARD ET  
DAVID LE COMTE**  
VOUS ACCUEILLENT À  
**L'AUBERGE DE LA CHARME\***

*Table à la campagne*

Arnaud Dauphin Photographie



**L'autre adresse des chefs  
à Dijon**

**Le Bistrot des Halles**  
10 Rue Bannelier, 21000 Dijon  
03 80 35 45 07  
[www.lebistrotdehalles.fr](http://www.lebistrotdehalles.fr)



**La balade digestive**

**Sentier pédestre de Baulme-la-Roche**  
Départ de Baulme-la-Roche  
A pied > 1 km 0h30 ●●● Facile

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play



**Le produit de la recette**  
100% Côte-d'Or

Foie gras de la maison Pascal  
Laprée à Mont-Saint-Jean





## Sur la Route des grands crus de Bourgogne



**YVES REBSAMEN**  
VOUS RÉGALE **CHEZ GUY**  
**AND FAMILY**

*Table dans les vignes*



Pigeon de  
Conton rôti,  
carottes et cerfeuil tubéreux

- Christophe Fouquin -

Chez Guy, l'inscription « and family » indiquée sur l'enseigne posée sous le toit en tuiles vernissées, n'a rien d'anodin. Dans ce restaurant de Gevrey-Chambertin au cœur du prestigieux vignoble des Côtes de Nuits à la renommée internationale, la cuisine se pratique en famille depuis plus de vingt ans. Aux commandes, deux sœurs, Natacha et Sandrine, et leur frère, Yves, le chef, fervent défenseur d'une gastronomie de tradition - typiquement bourguignonne évidemment - et de saison. Ici au sein d'un espace contemporain aux couleurs du vin, où parquet, cheminée et poutres apparentes

en bois sont légion, la région a toute sa place. Dans les assiettes, le menu du terroir décline ce que la Bourgogne a de plus noble : œufs meurette, escargots, coq au vin, joue de bœuf... Les produits, sélectionnés avec soin, pour le restaurant comme pour le service traiteur, affichent le dress-code d'une cuisine de marché, savoureuse, généreuse, enrichie d'une carte très étoffée des vins de la région.

**Chez Guy and Family**  
3 Place de la Mairie  
21220 Gevrey-Chambertin  
03 80 58 51 51  
[www.chez-guy.fr](http://www.chez-guy.fr)



*Le produit de la recette 100% Côte-d'Or*

Pigeon de M. Sanchez, éleveur à Chevigny-Les-Valières et légumes de M. Martin, maraîcher à Longvic



*La balade pour se mettre en appétit*

**La Route des grands crus de Bourgogne**

En voiture > 60 km ⌚ 3h ●●● Facile

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play



*Où dormir ?*

**Les Deux Chèvres**

Rue de l'Eglise, 21220 Gevrey-Chambertin  
03 80 51 48 25  
[www.lesdeuxchevres.com](http://www.lesdeuxchevres.com)

# En tête à tête avec Vercingétorix



- Christophe Fouquin -



Souris d'agneau  
du Bourbonnais braisée  
mousseline de pois chiches Bio Or  
du Châtillonnais (variété Twist)  
et saucisses de Morteau

Epicuriens dans l'âme, Régis et Angélique Bolâtre reprennent le restaurant familial en 1999 et offrent ainsi un second souffle à l'Auberge du Cheval Blanc. Madame en salle et Monsieur aux fourneaux, c'est main dans la main qu'ils dirigent cet établissement de caractère. Le chef propose une cuisine régionale généreuse et met un point d'honneur à faire travailler les petits producteurs

d'ici ou d'ailleurs. Après plusieurs années passées dans des restaurants étoilés, Régis Bolâtre s'applique à apporter du renouveau aux recettes traditionnelles, tout en respectant les saveurs qui lui sont chères. Des cours de cuisine sont proposés en petit comité (maximum 6 personnes sur réservation) : les secrets des recettes sont partagés et les petits plats savourés. Au cœur du pays de

l'Auxois, à deux pas du MuséoParc Alésia, le cadre élégant de cette belle bâtisse en pierre promet un moment de dégustation convivial.

**Le Cheval Blanc**  
9 Rue du miroir  
21150 Alise-Sainte-Reine  
03 80 96 01 55  
[www.regis-bolatre.fr](http://www.regis-bolatre.fr)



**L'autre adresse du chef**  
**Bistrot de Louise**

7 Rue Eugène Edon  
21150 Venarey-les-Laumes  
03 80 89 69 94



**La balade pour se mettre en appétit**

**Sur les traces de Vercingétorix**

📍 **Départ d'Alise-Sainte-Reine**

🚶 **A pied** > 8,5 km ⌚ **3h** ●●● **Moyen**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play



**Le produit de la recette**  
**100% Côte-d'Or**

Viandes de la  
ferme d'Etaules



Christophe Fouquin



**RÉGIS BOLÂTRE**  
**VOUS ACCUEILLE AU**  
**CHEVAL BLANC**

*Table à la campagne*



**FABRICE BIGOLET**  
VOUS INVITE  
**CHEZ JEANNETTE**

*Table dans les vignes*

Après avoir fait carrière au Clos du Roy à Chenôve, Alexandra et Fabrice Bigolet ont pris la tête d'un hôtel restaurant référencé Logis de France. Connu comme le loup blanc par les habitants de Fixin, Chez Jeannette existe depuis 80 ans ! Le nom de l'enseigne n'a pas changé, son âme non plus. Entre vignes et châteaux, l'établissement vous ouvre les portes de ses 8 chambres adaptées aux couples et aux familles dans un cadre typiquement bourguignon : pierres et poutres apparentes, petites pièces conviviales, ambiance chaleureuse... L'hôtel, tout comme la table de l'établissement, est à

la fois raffiné et sans prétention. Le couple veut que sa clientèle se sente bien. Fabrice élabore des recettes maison, originales et gastronomiques avec un maximum de produits locaux. Chaque midi, le chef sait se renouveler et surprendre ses hôtes avec ses propositions à l'ardoise. Entre autres spécialités, il maîtrise parfaitement son ris de veau rôti aux langoustines, citron confit et jus safrané... Pour les réceptions, Chez Jeannette se privatise.

**Chez Jeannette**  
7 Rue Noisot, 21220 Fixin  
03 80 52 45 49  
[chez-jeannette.fr](http://chez-jeannette.fr)

  
*Chez Jeannette,  
on se sent bien !*



*Filet mignon de cochon  
lardé aux Saint-Jacques, fondue de  
poireaux au curcuma*



- Christophe Fouquin -



*Le produit de la recette 100% Côte-d'Or*  
Les fromages de la fromagerie Gaugry à Brochon



*La balade pour se mettre en appétit*  
**Au coeur des grands crus de Bourgogne**  
📍 **Départ de Morey-Saint-Denis**  
🚶 **A pied > 6 km** ⌚ **1h30** ●●● **Facile**

Sur l'appli *Balades en Bourgogne*,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play



*L'autre adresse où loger*


**Le Clos des Libellules**  
21220 Brochon  
Réservation sur  
[www.gites-de-france-bourgogne.com](http://www.gites-de-france-bourgogne.com)

# Nuits-Saint-Georges côté vallon



- Arnaud Dauphin Photographie -



 **Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
La crème de cassis de chez Védrenne, à acheter au Cassissium (juste à côté du site de production à Nuits-Saint-Georges)

 **La balade digestive**  
**Au cœur des Grands Crus de Bourgogne**  
 **Départ de Morey-Saint-Denis**  
 **A pied** > 6 km  1h30  **Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**, gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **Dormir sur place**  
**La Gentilhommière**  
**13 Vallée de la Serrée, 21700 Nuits-Saint-Georges**  
**03 80 61 12 06**  
**[www.lagentilhommiere.fr](http://www.lagentilhommiere.fr)**

Niché entre les vignobles de la côte de Nuits et les collines verdoyantes qui mènent aux hautes-côtes puis à la vallée de l'Ouche, cet ancien pavillon de chasse du XVI<sup>ème</sup> siècle possède un cadre champêtre apaisant, idéal pour les dîners en amoureux et pour les déjeuners d'affaires. Le chef René Pianetti exprime ici toute sa créativité avec une cuisine généreuse, pleine de saveurs et parfaitement équilibrée. Après une formation au lycée Saint-Bénigne de Dijon, il entame son parcours auprès de trois illustres maisons locales dont le Chapeau Rouge à Dijon. Il le

poursuit à Courchevel, puis sur la Côte-d'Azur pour finalement, en 1994, se solder sur un retour en Bourgogne avec la reprise de la Gentilhommière. Ici, sa cuisine est constituée d'un socle classique, teinté de cuisine méditerranéenne, rehaussé de quelques touches d'exotisme et agrémenté d'une pointe de souvenirs d'enfance... Avec 240 références de vins à la carte, on se sent bien ici.

**Le Chef Coq**  
**13 Vallée de la Serrée**  
**21700 Nuits-Saint-Georges**  
**03 80 61 12 06**  
**[www.lagentilhommiere.fr](http://www.lagentilhommiere.fr)**



**RENÉ PIANETTI**  
**VOUS RÉGALE AU**  
**CHEF COQ**

*Table dans les vignes*





## La Savoie s'est invitée en haute Côte-d'Or

Christophe Fouquin



**CYRILLE COMTE**  
VOUS REÇOIT À  
**L'ARMOISE**

*Table à la campagne*



*Gourmandise  
au saumon*

- Christophe Fouquin -

De sa première expérience savoyarde en restauration, Cyril Comte - Bourguignon de souche - a gardé le nom : L'Armoise. Peut-être aussi l'esprit, la salle étant décorée façon chalet, sous une verrière avec tomettes au sol. Mais à part les croustillants de reblochon, ne nous y trompons pas : ici, dans le cadre apaisant de l'étang de Riel-les-Eaux en pleine nature comme aime à le vivre Isabelle Comte, l'épouse du

chef, la cuisine gastronomique mérite le détour. Tous les plats sont faits maison et cuisinés dans la grande tradition française. Les adeptes viennent à L'Armoise pour le magret de canard au foie gras et sauce ratafia comme pour l'excellent soufflé de saumon aux petits légumes bio et beurre blanc, tous deux étant servis en parts généreuses. Les clients, qui apprécient autant le contenu des assiettes que l'accueil et

le sourire de la maîtresse des lieux, s'attardent volontiers dans un cadre bucolique et un restaurant chaleureux, à l'image de ses propriétaires.

**L'Armoise**  
**Plan d'eau de Riel**  
**21570 Riel-les-Eaux**  
**03 80 93 72 76**

[www.restaurant-larmoise.fr](http://www.restaurant-larmoise.fr)

*L'autre adresse, directement  
chez le producteur*

**A la Table des Jardiniers,**  
**ferme-auberge au château**  
**2 rue de l'Eglise**  
**21520 Montigny-sur-Aube**

*La balade pour se mettre en appétit*  
**Sentier des vignes**

**Départ de Massingy**  
 **A pied > 10 km** **3h** **Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

*Le produit de la recette*  
**100% Côte-d'Or**

Les truites de la  
pisciculture les truites de  
l'Aube à Veuxhaules

# Week-end impérial en côte de Nuits



- Arnaud Dauphin Photographie -



*Roulé feuilleté d'andouillette*  
moutarde de cassis

Un restaurant bar à vins de charme avec vue sur les vignes, dans une maison rustique du XV<sup>e</sup> siècle aux poutres apparentes et à la décoration chic et soignée, voilà une adresse pour passer un moment mémorable, en famille ou lors d'événements professionnels. A Fixin, à un petit quart d'heure du centre-ville de Dijon, Le Clos Napoléon décline dans un espace chaleureux et convivial une cuisine fine

et de tradition. José Gonzales et Gérard Ulmann encadrent depuis dix ans une équipe jeune, dynamique au service de la gastronomie et du bien-être de leurs convives. Événements privés, réception, afterwork, séminaires et traiteur figurent parmi les services de l'établissement ouvert toute l'année, sept jours sur sept. La très agréable cave du Clos offre la possibilité de choisir et d'emporter chez soi, l'une

des 250 références du restaurant. A garder aussi en tête pour les fêtes de fin d'année, un moment où la maison propose plusieurs menus d'exception.

**Au Clos Napoléon**  
4 et 6 Rue de la Perrière  
21220 Fixin  
03 80 52 45 63  
[www.clos-napoleon.com](http://www.clos-napoleon.com)



**JOSÉ GONZALES ET  
GÉRALD ULMANN**  
VOUS ACCUEILLENT  
**AU CLOS NAPOLEON**

*Table dans les vignes*

Arnaud Dauphin Photographie

 **L'autre adresse pas très loin d'ici**  
**La Table d'Eole**  
9 Place Jolyot de Crébillon  
21220 Brochon  
03 45 83 56 10  
[www.latabledeole.com](http://www.latabledeole.com)

 **La balade digestive**  
**La Balade de l'escargot**  
Départ de Chenôve  
A pied > 2 km ⌚ 1h ●●● Facile  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **Le produit de la recette**  
**100% Côte-d'Or**  
Soumaintrain de la  
fromagerie Gaugry





Arnaud Dauphin Photographie



**ROMAIN VERSINO VOUS  
ACCUEILLE  
AU MONTRACHET**

*Table dans les vignes*

En cette belle saison, un vent de nouveauté souffle sur Le Montrachet, où le chef Romain Versino se plaît à revisiter cartes et menus. En résulte une cuisine joyeuse et colorée, qui fait la part belle aux produits locaux de saison, et qui émoustille les papilles par ses jeux de textures et de saveurs inédits. Avant de rejoindre Le Montrachet, Romain Versino a fait ses armes dans de prestigieux établissements, tels L'Apogée à Courchevel ou Le Château Saint-Martin & Spa à Vence. Plus que jamais, on vient donc au Montrachet pour

déguster une cuisine haute en couleurs, qui allie avec brio authenticité et modernité. Et on se laisse toujours charmer par les grands nectars qui valent au verre, par le service, attentif et chaleureux à la fois, par l'élégante beauté des lieux... et par la terrasse qui offre aux beaux jours une vue apaisante sur le jardin. De quoi mettre tous les sens en éveil !


**Le Montrachet**  
**Place des Marronniers**  
**21190 Puligny-Montrachet**  
**Tél. 03 80 21 30 06**  
**[www.le-montrachet.com](http://www.le-montrachet.com)**




Les coquillages  
moules, palourdes,  
coqueaux cuits en  
marinière



- Christophe Fouquin | Arnaud Dauphin Photographie -

 **Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Légumes croquants à commander  
au Drive Fermier de Côte-d'Or

 **La balade pour se mettre en appétit**  
**Circuit des Crêtes**  
 **Départ de Santenay**  
 **A pied > 11 km**  **3h30** ●●● **Moyen**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play

 **L'autre adresse dans un autre  
village au nom évocateur...**  
**Auprés du Clocher**  
**1 Rue de Nackenheim, 21630 Pommard**  
**03 80 22 21 79**  
**[www.aupresduclocher.com](http://www.aupresduclocher.com)**

# Printemps

## Avril

### **Festival International du Film Policier de Beaune**

Amateurs de polars, de suspense et d'enquête se retrouvent autour de ce grand événement. Des invités prestigieux sont présents chaque année.

📍 **Beaune**

### **Les Houblonnades**

Pendant tout un week-end, ce festival de dégustation de bières artisanales rassemble une vingtaine de brasseurs et propose animations, conférences et concerts.

📍 **Dijon**

## Mai

### **Foire aux plantes rares**

Ce marché renommé accueille une centaine d'exposants, amenant dans leurs bagages des plantes venues du monde entier.

📍 **Bézouotte**

### **Nuit européenne des musées**

Les musées ouvrent leurs portes au public gratuitement avec des animations exceptionnelles pour toute la famille.

📍 **Partout en Côte-d'Or**

### **Théâtre en Mai**

Tout le mois de mai, les spectacles se succèdent à l'occasion de cet événement-phare de la scène culturelle dijonnaise.

📍 **Dijon**



J.-M. Schwartz

### **Fêtes traditionnelles de la Bague et fêtes médiévales**

Semur-en-Auxois passe à l'heure médiévale avec de nombreuses animations : farces, théâtre burlesque, musique et danses, chevalerie, jeux...

📍 **Semur-en-Auxois**

## Juin

### **Coupes Moto Légendes à Prenois et Grand Prix de l'Âge d'Or**

Le circuit Dijon-Prenois accueille motos de collection et voitures historiques. Un must pour les amateurs de belle mécanique.

📍 **Prenois**

### **Festival VYV Les Solidarités**

Une trentaine d'artistes et une cinquantaine d'associations répondent présents pour cet événement solidaire.

📍 **Dijon**

### **Journées nationales de l'archéologie**

Un week-end pour se prendre pour Indiana Jones et s'initier à cette passionnante discipline qu'est l'archéologie.

📍 **Partout en Côte-d'Or**

### **Mois des Climats**

La Côte-d'Or fête les Climats de Bourgogne pendant un mois avec des visites guidées, des expos, des dégustations...

📍 **Sur la Route des grands crus**

Plus de fêtes et manifestations sur [www.cotedor-tourisme.com](http://www.cotedor-tourisme.com) - rubrique sortir



**PHILIPPE AUGÉ**  
VOUS ACCUEILLE À  
**LA TABLE DE  
LEVERNOIS\***

*Table à la campagne*

Il privilégie une « cuisine de produits, de goûts, de saveurs et de couleurs ». Après un tour de la France et un passage remarqué par les cuisines du Louis XV aux côtés d'Alain Ducasse, le chef Philippe Augé a finalement posé ses valises à l'Hostellerie de Levernois, auprès du célèbre couple de propriétaires, Suzanne et Jean-Louis Bottiglieri. Aux portes de Beaune, le restaurant gastronomique qu'il dirige est aujourd'hui étoilé Michelin. Ici, on reçoit les hôtes dans un décor contemporain, ouvert sur un vaste jardin à

## Le bon goût et l'élégance près de Beaune



*Langoustine cuite,  
nacrée en tronçons,  
légumes cuits & crus  
sorbet Epoisses*



- Arnaud Dauphin Photographie -

la française, traversé par une charmante rivière. La cuisine du chef, riche de saveurs et d'authenticité, fait la part belle aux produits régionaux. Le potager pourvoit les équipes en légumes de saison et la cave remarquable, avec environ 1000 références, invite à découvrir les prestigieuses appellations de la Bourgogne.

**La Table de Levernois\***  
**Rue du Golf, 21200 Levernois**  
**03 80 24 73 58**  
**[www.levernois.com](http://www.levernois.com)**



**Le produit de la recette**  
**100% Côte-d'Or**

Epoisses à acheter à la fromagerie Hess (Beaune), qui fut à l'origine du Délice de Pommard



**La balade pour se mettre en appétit**

**La voie des vignes de Beaune à Santenay**

**Départ de Beaune et Santenay**

**A vélo > 23 km 2h15 ••• Moyen**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



**L'autre adresse du chef**

**Le Bistrot du Bord de l'eau**  
**8 Rue du Golf, 21200 Levernois**  
**03 80 24 89 58**  
**[www.levernois.com](http://www.levernois.com)**

# Au cœur du « Marais » dijonnais



- Arnaud Dauphin Photographie -



## Le produit de la recette 100% Côte-d'Or

Les fruits et légumes de la Ferme des  
Marcs d'Or à Messigny-et-Vantoux



## La balade digestive

**Balade dans Dijon (nouveau 2019)**

📍 **Départ de Dijon**

🚶 **A pied** > 3,8 km ⌚ 3h15 ●●● Facile

Sur l'appli *Balades en Bourgogne*,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



## Où dormir ?

**Hôtel des Ducs\*\*\***

5 Rue Lamonnaye, 21000 Dijon

03 80 67 31 31

[www.hoteldesducs.com](http://www.hoteldesducs.com)

Louis-Philippe Vigilant a quitté sa Martinique natale dès l'âge de 18 ans pour se former. Son génie culinaire lui a rapidement fait débiter une histoire avec le Relais Bernard Loiseau à Saulieu. Mi-juillet 2013, Dominique Loiseau ouvre sa première adresse dijonnaise, le restaurant Loiseau des Ducs dont il prend la direction des cuisines. Au cœur de la capitale des ducs de Bourgogne, l'établissement se situe dans une belle rue piétonne du quartier historique, la rue Vauban, donnant sur la célèbre place de la Libération. Loiseau des Ducs est installé dans un hôtel

classé monument historique : l'hôtel de Talmay, anciennement dit hôtel des Barres, datant du XVI<sup>ème</sup> siècle. Très vite récompensé par un macaron Michelin, le jeune chef travaille également dans cet établissement avec Lucile Darosey, qui a obtenu la distinction « Passion Dessert » en 2019, ce qui la référence parmi les 30 chefs pâtisseries qui comptent en France d'après le guide Michelin.

**Loiseau des Ducs\***  
3 Rue Vauban, 21000 Dijon  
03 80 30 28 09  
[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)



**LOUIS-PHILIPPE VIGILANT**  
VOUS INVITE À  
**LOISEAU DES DUCS\***

*Table en ville*



## NUNZIO LAONO VOUS RÉGALE À L'AGASTACHE

*Table dans les vignes*

Caroline et Nunzio vous accueillent à l'Agastache comme si ils vous recevaient chez eux. Dans un cadre ancien à la déco contemporaine, le lieu est presque intime et l'ambiance conviviale et détendue. Les plats du jour sont associés à la perfection avec les meilleurs vins du moment. Une belle adresse, fraîche et

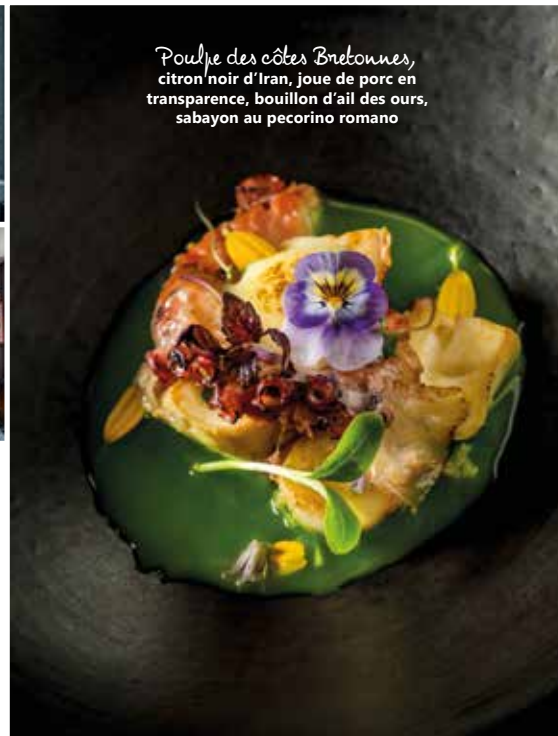
bio où tout est fait maison ou sélectionné avec soin auprès des meilleurs fournisseurs locaux... Une adresse qui fait du bien aux papilles et à la santé.

**L'Agastache**  
**1 Rue de la Cave**  
**21190 Volnay**  
**03 80 21 12 30**  
**lagastache-restaurant.com**



- Christophe Fouquin -

Du frais, du bon,  
du bio à Volnay!



Poule des côtes Bretonnes,  
citron noir d'Iran, joue de porc en  
transparence, bouillon d'ail des ours,  
sabayon au pecorino romano

**Où dormir ?**  
**Olivier Leflaive - Hôtel\*\*\*\***  
**10 Place du Monument**  
**21190 Puligny-Montrachet**  
**03 80 21 95 27**  
**www.olivier-leflaive.com**

**\* La balade pour se mettre en appétit**  
**Sentier des Roches**  
**Départ de Baubigny**  
**A pied > 15 km ⌚ 5h ●●● Moyen**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.

**Le produit de la recette**  
**100% Côte-d'Or**  
On trouve des légumes bio  
aux Loups'Bio à Beaune



# Ah, la bonne étoile !



Queue de langoustines  
croustillantes  
velouté de petits pois à la coriandre,  
jeunes légumes de printemps,  
huile de crustacés

- Arnaud Dauphin Photographie | Christophe Fouquin -

Poitevin d'origine, Stéphane Derbord est devenu bourguignon de cœur. Etape incontournable de la découverte du terroir local, sa cuisine se nourrit des souhaits de ses clients et des richesses de sa région d'adoption. Resté fidèle à la moutarde, Stéphane Derbord a défendu haut et fort sa passion pour la bonne cuisine, au fil d'une carrière ponctuée de réussites. Dès son entrée à l'école hôtelière de Dijon, le chef

n'hésite pas à voyager aux quatre coins de la région pour dénicher des matières premières de choix, qu'il travaille dans sa cuisine dijonnaise récompensée d'une constante étoile au guide Michelin. Ici, la cuisine est créative et fait vraiment plaisir. Dans un cadre agréable au plein cœur de Dijon, Isabelle et Stéphane offrent ainsi à leurs hôtes, pour leur plus grand plaisir : escargots de Bourgogne, poularde de

Bresse, pain d'épices, crème de cassis. Une cave avec plus de 750 références représente toutes les régions viticoles de France.

**Restaurant Stéphane Derbord\***  
**10 Place Wilson, 21000 Dijon**  
**03 80 67 74 64**

[www.restaurantstephanederbord.fr](http://www.restaurantstephanederbord.fr)



Christophe Fouquin



**STÉPHANE DERBORD VOUS  
REÇOIT AU RESTAURANT  
STÉPHANE DERBORD\***

*Table en ville*

## 🌙 Où dormir ?

**Hôtel Wilson Les Collectionneurs\*\*\***  
**1 Rue de Longvic, 21000 Dijon**  
**03 80 66 82 50**  
**www.wilson-hotel.com**

## 🌀 La balade pour se mettre en appétit

**Canal de Bourgogne I : Dijon à Pont-de-Pany**  
**📍 Départ de Dijon et Pont-de-Pany**  
**🚲 A vélo > 16 km ⌚ 1h30 ●●● Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



**Le produit de la recette  
100% Côte-d'Or**

L'escargot de Bourgogne de  
chez Escargots Bourguignon et  
les sorbets du Verger à Vernot



**THOMAS PROTOT**  
VOUS ACCUEILLE À  
**LA CABOTTE**

*Table en ville*

Aux commandes de la Cabotte depuis 2007, rien ne prédestinait Thomas Protot à devenir chef. Mais avec deux grands-mères fines cuisinières, finalement, quoi de plus normal ! Depuis, Thomas fait profiter les touristes et fins palais d'une expérience acquise au fil des années auprès de grands chefs. Fidèle à cette cuisine gastronomique, Thomas travaille sa créativité avec des techniques modernes pour surprendre autour d'un plat traditionnel ou d'une alliance inattendue. Dans les assiettes, harmonie de couleurs et doux mélange de saveurs se rencontrent.

Après un parcours prestigieux chez David Zuddas, Jacques Lameloise ou Stéphane Derbord, Thomas Protot a repris la Cabotte pour le plus grand plaisir des amateurs de bonne chair. Ce restaurant situé en plein centre-ville de Nuits-Saint-Georges propose une cuisine intuitive, pleine de talent, qui donne vie aux plats traditionnels avec une touche très personnelle.

**La Cabotte**  
24 Grande Rue  
21700 Nuits-Saint-Georges  
03 80 61 20 77  
[www.restaurantlacabotte.fr](http://www.restaurantlacabotte.fr)



*Cabillaud Skrei  
brûlé à la flamme,  
asperge verte et  
bouillon d'asperge*



- Christophe Fouquin | Arnaud Dauphin Photographie -

 *Le produit de la recette 100% Côte-d'Or*  
Asperges de la SCEA « Varois et Couteron »  
à Varois-et-Chaignot

 *La balade digestive*  
**Autour du Clos de Vougeot**  
📍 **Départ de Vougeot**  
🚶 **A pied** > 7 km ⌚ **2h** ●●● **Facile**  
Sur l'appli *Balades en Bourgogne*,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.

 *Où dormir ?*  
**Douce Nuits**  
6 Rue Porte Fermerot  
21700 Nuits-Saint-Georges  
03 80 27 42 62  
[www.doucenuits.fr](http://www.doucenuits.fr)

# La belle étape sur le canal de Bourgogne



- Christophe Fouquin -



**Le produit de la recette**  
100% Côte-d'Or

Escargots de Jardin'Escar à Marmagne



**La balade digestive**

**Visite de la Grande forge de Buffon**

**Départ de Buffon**

**A pied > 1 km ⌚ 1h30 ●●● Facile**

Sur l'appli *Balades en Bourgogne*,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



**L'autre adresse, directement  
chez des productrices locales**

**Ferme auberge La Grange à Flavigny**

**Place de l'Eglise, 21150 Flavigny-sur-Ozerain**

**03 80 96 20 62**

**[www.ferme-auberge-la-grange-flavigny21.fr](http://www.ferme-auberge-la-grange-flavigny21.fr)**

À la Mirabelle, dans un cadre rustique récemment redécoré, avec poutres apparentes, tables en bois massif et matériaux nobles, on a le sens de l'hospitalité. Ici les portions sont généreuses et certains plats respirent tout ce que la Bourgogne a de meilleur à offrir. La meurette d'escargots à la saucisse de Morteau, l'un des plats emblématiques de la maison affiche le dress code culinaire du chef Gilles Muzel. Dans cette vieille auberge de Saint-Rémy, on vient pour déguster de la cuisine française gastronomique, précise, colorée aussi, celle du maître des lieux installé avec son épouse

depuis plus de 20 ans. Le foie gras poêlé à la rhubarbe est servi avec une sauce passion et du poivre de Madagascar, le ris de veau se parfume à la réglisse. Pas de goûts trop exotiques, le chef s'en défend, mais des notes plus inédites, qui apportent de la personnalité aux produits frais et locaux que le cuisinier aime à sélectionner avec soin, dans le respect des saisons.

**La Mirabelle**  
**1 Rue de la Brenne**  
**21500 Saint-Remy**  
**03 80 92 40 69**  
**restaurant-la-mirabelle.**  
**business.site**



Christophe Fouquin



**GILLES MUZEL**  
**VOUS INVITE À**  
**LA MIRABELLE**

*Table à la campagne*



**KEISHI SUGIMURA**  
VOUS RÉGALE  
AU **BÉNATON\***

Table en ville

## Trajet étoilé Beaune-Tokyo



- Christophe Fouquin -



Langoustine croustillante  
quinoa soufflé, asperges blanches,  
sabayon d'algue "NORI"

Une salle contemporaine aux tables nappées et dressées à la française qui côtoie une terrasse végétalisée façon jardin japonais ; une harmonie pluriculturelle qui caractérise incontestablement Keishi Sugimura. Chef depuis 2015 de l'établissement étoilé au Guide Michelin, il crée naturellement une cuisine inspirée des grands classiques de la gastronomie française mêlée à des saveurs japonaises enivrantes.

« Il y a 20 ans, les clients ne connaissaient pas les produits japonais, ce n'est plus tout à fait le cas désormais », explique-t-il. Et pourtant, c'est avec une recette traditionnelle française qu'il a choisi de surprendre ses convives. Sa recette de pâté en croûte, qui est à retrouver toute l'année à la carte, lui a valu le titre de vice-champion du monde. À l'heure du déjeuner, le chef déploie toute sa

créativité à travers un menu qui change chaque jour en fonction des produits saisonniers de producteurs locaux.

**Le Bénaton\***  
**25 Rue du Faubourg Bretonnière**  
**21200 Beaune**  
**03 80 22 00 26**  
**[www.lebenaton.com](http://www.lebenaton.com)**

### 🌙 Où dormir ?

**Hôtel-Restaurant Mercure  
Beaune Centre\*\*\*\***  
**7 Avenue Charles de Gaulle**  
**21200 Beaune**  
**03 80 22 22 00**  
**[www.accorhotels.com](http://www.accorhotels.com)**



### La balade digestive

Traversée de quelques premiers crus de Beaune

📍 **Départ de Beaune**  
🚶 **A pied** > 7 km ⌚ **2h** ●●● Facile

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



### Le produit de la recette 100% Côte-d'Or

À la carte du Bénaton, on retrouve des fromages frais et affinés de la fromagerie beaunoise Hess



## Nez à nez avec l'église Saint-Vorles



Salade de bruite fumée  
au citron vert et coquilles  
de houmous

- Christophe Fouquin -

C'est comme s'il avait toujours été là. Ouvert depuis 2017, le restaurant l'Évidence ne désemplit pas. Au cœur de Châtillon-sur-Seine, les habitués comme les touristes y viennent pour l'ambiance conviviale, la décoration épurée, la bonne humeur d'Anne. Ils viennent aussi pour la cuisine de Frédéric : un menu à l'ardoise en semaine, une formule gastronomique les soirs et week-ends avec le souci de traduire

la Bourgogne dans chaque plat. Les escargots et le ris de veau ont acquis leurs lettres de noblesse dans cette cuisine de tradition. La volaille, servie à la bourguignonne ou les Saint-Jacques au ratafia font le bonheur des visiteurs qui reviennent volontiers profiter de la vue sur l'église Saint-Vorles, en terrasse. Très en lien avec les commerçants voisins, l'Évidence a même ses habitués pour le café du matin ou

le dimanche, pour des après-midis jeux de société, à l'ambiance d'autrefois. Réservation chaudement recommandée.

**L'Evidence**  
**Quai de Seine**  
**21400 Châtillon-sur-Seine**  
**06 76 94 51 51**  
**levidence.business.site**



Christophe Fouquin



**FREDÉRIC MAITREHENRY**  
**VOUS REÇOÎT À**  
**L'ÉVIDENCE**

Table en ville

🌙 **Où dormir ?**  
**Hôtel de la Côte-d'Or**  
2 Rue Charles Ronot,  
21400 Châtillon-sur-Seine  
03 80 91 13 29  
[www.logishotels.com](http://www.logishotels.com)

✂✂ **La balade pour se mettre en appétit**  
**La Route du crémant**  
📍 **Départ de Châtillon-sur-Seine**  
🚗 **En voiture > 101 km** ⌚ **3h30** ●●● **Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.

🥕 **Le produit de la recette**  
**100% Côte-d'Or**  
Les truites de la  
pisciculture les truites de  
l'Aube à Veuxhautes





**CHRISTOPHE QUÉANT**  
VOUS RÉGALE  
AU **CARMIN\***

Table en ville

Situé près des monuments emblématiques de Beaune, Le Carmin impose depuis cinq ans un style sans chichis et une cuisine parfaitement exécutée. Si pour le chef Christophe Quéant, l'étoile Michelin obtenue en 2016 n'a rien changé à sa façon de cuisiner, il faut souligner le travail de régularité et de précision de l'équipe de passionnés qui œuvre en cuisine. Des cuissons justes, des assiettes élégantes en résonance avec la salle feutrée pour un résultat gastronomique de grande qualité. Le leitmotiv du chef, passé chez Joël Robuchon : faire plaisir avec des recettes

valorisant le goût de produits qu'il affectionne. Parmi eux, le gibier : Christophe Quéant le cuisine volontiers en pâté en croûte comme l'Oreille de la belle Aurore - un monument du patrimoine culinaire français - qu'il réalise avec 14 viandes. Le pigeon a aussi ses préférences : caramélisé, il se pare d'une garniture de légumes évoluant au gré des saisons. Et de l'inspiration du chef.

**Le Carmin\***  
**4b Place Carnot, 21200 Beaune**  
**03 80 24 22 42**  
**[www.restaurant-lecarmin.com](http://www.restaurant-lecarmin.com)**



## À l'ombre des Hospices de Beaune

Homard Européen  
rôti à la verveine,  
mouseline de petits pois  
au poivre de Timut



- Arnaud Dauphin Photographie -



**Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Vente de légumes bio à la Ferme  
le Charmoi à Oigny



**La balade digestive**

**Balade à Beaune**

📍 **Départ de Beaune**

🚶 **A pied > 3 km** ⌚ **1h** ●●● **Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



**Où dormir ?**

**Najeti Hôtel de la Poste\*\*\*\***

**1-5 Boulevard Clémenceau, 21200 Beaune**  
**03 80 22 08 11**  
**[www.poste.najeti.fr](http://www.poste.najeti.fr)**

# La vie de château près de Châteauneuf-en-Auxois



Le filet de bœuf  
de la Ferme de Clavisy,  
pomme de terre Agria  
et petits mousserons



- Christophe Fouquin -

Dans le cadre lumineux du restaurant du château de Sainte-Sabine, avec sa vue imprenable sur Châteauneuf-en-Auxois «Plus beau village de France», la carte dévoile de nouveaux plats. Pas étonnant puisque le chef Benjamin Linard est arrivé fraîchement aux fourneaux, après un passage chez Georges Blanc, précédé d'expériences dans les plus belles tables de la région, dont le

Relais Bernard Loiseau et Lameloise. Morvandiau pur jus, le nouveau chef apporte avec sa cuisine, un vent de jeunesse, de fraîcheur et d'élégance en totale résonance avec les lieux.

**Le Lassey**  
**8 Route de Semur**  
**21320 Sainte-Sabine**  
**03 80 49 22 01**  
**[www.saintesabine.com](http://www.saintesabine.com)**




Christophe Fouquin



**BENJAMIN LINARD**  
**VOUS INVITE**  
**AU LASSEY**

*Table à la campagne*

 **Dormir sur place**  
**Château de Sainte Sabine**  
8 Route de Semur  
21320 Sainte-Sabine  
03 80 49 22 01  
**[www.saintesabine.com](http://www.saintesabine.com)**

 **La balade pour se mettre en appétit**  
**Canal de Bourgogne II :**  
**Pont-de-Pany à Pouilly-en-Auxois**  
 **Départ de Pont-de-Pany et Pouilly-en-Auxois**  
 **A vélo** > 40 km ⌚ 4h ●●● Moyenne  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.

 **Le produit de la recette**  
Filet de bœuf de la  
ferme de Clavisy (89)



Christophe Fouquin



**AROLE DUPATY  
VOUS RÉGALE AU  
SABOT DE VÉNUS**

*Table à la campagne*

## Week-end en lisière de forêt



- Christophe Fouquin -

Cannellonis de truie  
et saumon fumé

Une cuisine de bon sens paysan, comprenez fait-maison, avec des produits élaborés au plus près dans le but de faire travailler les acteurs de la région : à Bure-les-Templiers, le Sabot de Vénus s'ancre dans une dynamique locale à la gloire du made in France qui est tout à son honneur. Dans cet ancien café-épicerie qui existait déjà il y a 100 ans, le jambon sec et la terrine de foie gras viennent du Morvan, les


légumes bio, d'un maraîcher voisin, à Leuglay. Le restaurant, aménagé à la manière d'une auberge des années soixante cultive également ses propres fleurs et aromates, et produit son miel et ses truffes. On y savoure une cuisine gastronomique classique, rafraîchie des parfums du chef Arole Dupaty. Impossible de ne pas goûter le suprême de volaille à l'Époisses, cuit à basse température, ou le filet de truite

aux épices servi avec une crème de cassis réduite. Un resto de campagne « comme à la maison », où il fait bon s'attabler.

**Le Sabot de Vénus**  
13 Grande rue  
21290 Bure les Templiers  
09 70 35 11 53  
[www.le-sabotdevenus.com](http://www.le-sabotdevenus.com)

 *L'autre adresse,  
pas très loin d'ici*  
**Restaurant du Roy**  
Rue Rougeot  
21400 Aisey-sur-Seine  
03 80 81 84 01

 *La balade pour se mettre en appétit*  
**Circuit de Lugny**  
📍 **Départ de Recey-sur-Ource**  
🚶 **A pied > 11 km** ⌚ **3h30** ●●● **Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.

 *Le produit de la recette*  
**100% Côte-d'Or**  
Fromage de chèvre fermier la  
corne Vaudrille à Savoisy

# Comme à la plage



- Arnaud Dauphin Photographie | Christophe Fouquin -

Queue de  
homard bleu  
rôti en coque,  
tube de carotte  
à l'écume de lait



**STÉPHANE GUAGLIARDO**  
VOUS REÇOIT À **L'AUBERGE**  
**LES MARRONNIERS D'ARC**

*Table à la campagne*

Arnaud Dauphin Photographie

A quelques minutes de Dijon, près de l'autoroute A31, le restaurant de l'Auberge les Marronniers d'Arc reçoit les visiteurs de passage comme les locaux, dans un cadre reposant et fleuri. A l'extérieur, son agréable terrasse à l'ombre des marronniers prend un peu des airs de biergarten allemand, avec ses nombreux géraniums. A l'intérieur, la salle lumineuse permet de contempler les langoustes et

homards de l'impressionnant vivier. Aussi, on le comprend vite en entrant ici quelle est la spécialité de la maison : les produits de la mer ! Poissons, coquillages et crustacés sont mis à l'honneur et travaillés avec le plus grand respect du produit, de façon à conserver toutes les valeurs gustatives de ces mets délicieux. La carte offre également des plats de viande et des desserts, tous élaborés par Stéphane

Guagliardo, le chef de l'établissement. Sa cuisine fine, raffinée et créative s'accompagne volontiers d'un vin rouge, rosé ou blanc, à choisir parmi une carte des vins représentant toutes les régions de la France.

**Auberge les Marronniers d'Arc**  
**16 Rue de Dijon**  
**21560 Arc-sur-Tille**  
**03 80 37 09 62**



*L'autre adresse à tester*

**La Maison des Bonnes Vies**  
**5 Place du Champ de Foire**  
**21560 Arc-sur-Tille**  
**03 80 72 46 85**



*La balade pour se mettre en appétit*

**Circuit des écluses**

**Départ de Pontailier-sur-Saône**

**A pied > 15 km ⌚ 4h ●●● Moyen**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



*Le produit de la recette*

Poissons et fruits de mer  
de La Marée aux halles  
centrales de Dijon



**CHRISTOPHE BOCQUILLON**  
VOUS RÉGALE AU  
**JARDIN DES REMPARTS\***

*Table en ville*

Idéalement situé sur la célèbre Route des grands crus de Bourgogne, le Jardin des Remparts, restaurant gastronomique étoilé, propose une découverte culinaire pleine d'émotion. Le chef Christophe Bocquillon, met en avant les produits régionaux de saison et élabore des recettes à la fois traditionnelles et innovantes. Le magnifique cadre qu'offre l'établissement et sa terrasse ombragée est un écrin pour une cuisine élégante, authentique et contemporaine qui subjugue les amateurs mais aussi les néophytes en quête d'expérience ! Audrey et

Christophe, le couple propriétaire depuis 2014, travaillent de concert afin d'offrir une parenthèse inoubliable à leurs hôtes, tout est minutieusement orchestré, du dressage des tables au dressage des assiettes. Lieu privilégié aux pieds des remparts de la ville et à quelques minutes des fameux Hospices de Beaune, le restaurant conjugue raffinement et dépaysement avec brio.

**Le Jardin des Remparts\***  
10 rue de l'Hôtel Dieu  
21 200 Beaune  
03 80 24 79 41  
[www.le-jardin-des-remparts.com](http://www.le-jardin-des-remparts.com)



- Antoine Muzard -



*Le produit de la recette 100% Côte-d'Or*  
Asperges de Fabrice Maître  
à Ruffey-lès-Echirey



*La balade pour se mettre en appétit*

**Dans l'œil de Cédric Klapisch**

**Route des grands crus de Bourgogne**

**En voiture > 30 km ⌚ 2h30 ●●● Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



*Où dormir ?*

**Le Central Boutique Hôtel\***

**2 Rue Victor Millot, 21200 Beaune**

**03 80 24 77 24**

**[lecentralbeaune.com](http://lecentralbeaune.com)**



# Été

## Juillet

### **Festival Sons d'une Nuits d'été**

Un festival musical éclectique organisé chaque année au château des domaines Albert Bichot.

📍 **Nuits-Saint-Georges**

### **Festival International d'Opéra Baroque & Romantique de Beaune**

Opéras, concerts et récitals et oratorios se succèdent aux Hospices de Beaune, dans la cour ou la salle des Pôvres, et dans la collégiale Notre-Dame.

📍 **Beaune**



### **Estivales du MuséoParc Alésia**

Tout l'été, le MuséoParc Alésia propose de nombreuses activités ludiques pour vous raconter l'histoire du face à face entre gaulois et romains.

📍 **Alise-Sainte-Reine**

## Août

### **De Cep en Verre**

Un itinéraire ludique dans le centre historique pour découvrir la vigne et le vin. Artisans, orchestre, jeux et spectacles de rue animent la ville.

📍 **Nolay**

### **Fête médiévale des seigneurs de Thil**

La forteresse de Thil est en fête tout un week-end avec un marché, une taverne et des jeux médiévaux.

📍 **Vic-sous-Thil**

### **Festival Street-Art on the Roc**

Un festival culturel pluridisciplinaire dans un lieu atypique : d'anciennes carrières de pierre de Comblanchien. Créations artistiques en live et spectacles chaque soir.

📍 **Villars-Fontaine**

### **Fêtes de la Vigne**

Créées à la demande du Chanoine Kir, ces fêtes réunissent des groupes folkloriques internationaux. L'un des plus importants festivals du genre en Europe.

📍 **Dijon**

## Septembre

### **Dijon Vélotour**

Une randonnée à vélo insolite dans une douzaine de lieux ouverts exceptionnellement au public.

📍 **Dijon**

### **Fantastic Picnic**

Un week-end pour découvrir le patrimoine régional en famille ou entre amis avec gourmandise et convivialité !

📍 **Partout en Côte-d'Or**

### **Journées européennes du patrimoine**

Les sites patrimoniaux de Côte-d'Or ouvrent leurs portes au public avec de nombreuses animations. L'occasion de découvrir des lieux parfois inaccessibles.

📍 **Partout en Côte-d'Or**

### **Coup de contes en Côte-d'Or**

Conteuses et conteurs sillonnent la Côte-d'Or pour faire rêver petits et grands avec leurs belles histoires.

📍 **Partout en Côte-d'Or**

Plus de fêtes et manifestations sur [www.cotedor-tourisme.com](http://www.cotedor-tourisme.com) - rubrique sortir



Franck Juery



**PATRICK BERTRON**  
VOUS INVITE À  
**LA CÔTE-D'OR\*\***

*Table à la campagne*

Bernard Loiseau évoque un voyage sensoriel rare, une expérience culinaire authentique à laquelle le chef Patrick Bertron a sublimé l'héritage laissé par son maître et ajouté sa patte : celle d'une cuisine du moment, gourmande, vive et généreuse. Patrick Bertron exprime aujourd'hui son propre style à travers ses créations qui racontent, avec une poésie mêlée de gourmandise, son attachement profond pour sa terre d'adoption, la Bourgogne et plus précisément son Morvan. Il aime ajouter des touches inspirées de son enfance bretonne. Mais la cuisine n'est pas le seul attrait de cette superbe demeure bourguignonne :

Dominique Loiseau en a fait une adresse d'exception à tous points de vue. La salle du petit-déjeuner est classée monument historique. Côté chambres, côté salons, côté jardins ou au spa (récompensé comme le plus beau d'Europe), l'accueil est raffiné, attentionné et chaleureux. Un lieu magique et intemporel où le bien-être prend tout son sens. Depuis mars 2016, le Relais Bernard Loiseau est entré dans le cercle très fermé des Entreprises du Patrimoine Vivant !

**La Côte-d'Or\*\***  
**2 Rue d'Argentine, 21210 Saulieu**  
**03 80 90 53 53**  
**[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)**



Homard bleu  
de Bretagne  
coulis de poivron rouge,  
chou vert



- Arnaud Dauphin Photographie | Franck Juery -



**Le produit 100% Côte-d'Or**

Épicerie fine, librairie, vins, arts de la table : la boutique du relais Bernard Loiseau à Saulieu fait la part belle à la Bourgogne



**La balade digestive**

**La Balade de l'Ours (nouveau 2019)**

**Départ de Saulieu**

**A pied > 1 km 1h30 ●●● Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



**L'adresse bis « santé et bien-être »**

**Restaurant Loiseau des Sens**

**2 Rue d'Argentine, 21210 Saulieu**

**03 80 90 53 53**

**[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)**

# Voyage culinaire à Beaune



*Loukoum à la rose de Vence  
et pistaches vertes d'Iran Foie gras  
de canard au poivre maniguette  
confiture d'olive noire et fraise*

- Matthieu Cellard | Arnaud Dauphin Photographie -

Il a gravi très vite les échelons, a pris la direction de la cuisine de L'Hostellerie La Farandole à Sanary-sur-Mer et est, depuis 2012, ce « philosophe de la nourriture » qui a mis sa créativité au service des spécialités bourguignonnes pour arborer 1 étoile au guide Michelin au cœur de Beaune. Mourad Haddouche est une valeur sûre de la maison Bernard Loiseau et c'est avec bonheur que les gastronomes et oenophiles

se retrouvent à sa table. A deux pas des célèbres hospices, cette maison de caractère a été récompensée par une étoile au Guide Michelin. Dans un décor raffiné, pierre de Bourgogne et boiseries d'origine s'harmonisent avec des éléments de décor contemporains. Une carte entière de vins au verre, avec près de 70 références, pour la plupart introuvables, vous y est proposée. La cuisine permet de déguster les

spécialités de Bourgogne et les créations du chef Mourad Haddouche. De plus, aux beaux jours, la terrasse permet de profiter de la cour du XVI<sup>ème</sup> siècle au cœur du bel hôtel particulier du Cep.

**Loiseau des Vignes\***  
31 Rue Maufoux, 21200 Beaune  
03 80 24 12 06  
[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)



## Où dormir ?

**Hôtel Le Cep\*\*\*\***

25-33 Rue Maufoux  
21200 Beaune  
03 80 22 35 48

[www.hotel-cep-beaune.com](http://www.hotel-cep-beaune.com)



## La balade digestive

**Parcours découverte dans les Climats :**

**Chassagne-Montrachet**

📍 **Départ de Chassagne-Montrachet**

🚶 **A pied** > 9,5 km ⌚ **3h** ●●● **Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



## Le produit de la recette 100% Côte-d'Or

Fraises à cueillir à Agriself  
à Bretenière



**MOURAD HADDOUCHE**  
VOUS REÇOIT À **LOISEAU**  
**DES VIGNES\***

*Table en ville*

Arnaud Dauphin Photographie



**IZA GUYOT VOUS  
ACCUEILLE AU  
COMPTOIR DE PAGNY**

*Table à la campagne*

Iza Guyot, est une ex-chef de renom parisienne qui a travaillé chez les plus grands avant d'oser se lancer, ici en Côte-d'Or, dans le projet ambitieux de faire revivre une adresse de village. Avec un parcours aussi riche que le sien, elle pourrait en impressionner plus d'un. Pourtant, sa cuisine, précise et généreuse, et sa personnalité, riche et bienveillante, en font un nom de la gastronomie des plus accessibles. Passionnée comme l'était son ami non moins célèbre Joël Robuchon, c'est dans l'exécution de ses plats, le partage et le souci constant de rendre les gens heureux qu'elle se démarque. Une touche


personnelle indélébile, héritée en partie de son éducation culinaire auprès des sœurs. Une identité forte qui prend aujourd'hui toute sa place dans son établissement. Associant tradition et modernité, les recettes locales d'autrefois sont remises au goût du jour et sublimes. Travaillant en circuit-court avec des produits de saison, le patrimoine culinaire est réhabilité, à l'exemple du plat « signature » du lieu : la pôchouse.






**Le Comptoir de Pagny**  
1 Rue de la Poste  
21250 Pagny-le-Château  
03 80 72 01 09  
[www.comptoir-de-pagny.fr](http://www.comptoir-de-pagny.fr)

Pôchouse



- Christophe Fouquin -

 **Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Poissons d'eau douce, pêchés dans la Saône, tels que la carpe, la tanche, la truite, la perche, le brochet ou l'anguille

 **La balade pour se mettre en appétit**  
**Voie bleue le long de la Saône III :**  
**Saint-Symphorien à Seurre**  
 **Départ de Saint-Symphorien et Seurre**  
 **A vélo > 25 km**  **2h**  **Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**, gratuite sur l'Appstore et Google Play.

 **L'autre adresse ambiance château**  
**Le 1742**  
9 Rue de Remilly, 21130 Flammerans  
03 80 27 05 70  
[www.chateaudeflammerans.com](http://www.chateaudeflammerans.com)

# Craquant et pétillant au cœur du Châtillonnais



Christophe Fouquin



**TAKASHI KINOSHITA VOUS  
INVITE AU RESTAURANT  
GASTRONOMIQUE DU  
CHÂTEAU DE COURBAN\***

*Table à la campagne*



- Christophe Fouquin -

Langoustines de Bretagne  
en raviole ouverte, pak chôi,  
enryngii, carotte blanche, zéphyr  
de safran de Côte-d'Or



**Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Safran de la Safranière Templière  
à Recey-sur-Ource

**La balade pour se mettre en appétit**  
**La Route du crémant**  
 **Départ de Pont-de-Pany et Pouilly-en-Auxois**  
 **En voiture > 101 km** **3h30** **Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.

**Dormir sur place**  
**Château de Courban & Spa\*\*\*\***  
**7 Rue du Lavoir, 21520 Courban**  
**03 80 93 78 69**  
**www.chateaudecourban.com**

Certains pourraient voir en lui la cerise sur le gâteau d'un établissement en pleine éclosion. Ce serait mal connaître la philosophie des propriétaires du Château de Courban, déterminés à faire grandir l'un des lieux désormais emblématiques du Châtillonnais. Takashi Kinoshita apporte sa pierre à l'édifice grâce à une cuisine équilibrée, précise, couronnée d'une étoile au Guide Michelin et qui n'a rien à envier aux plus grands. Le chef a su transcrire l'élégance des lieux dans une cuisine raffinée et pleine de sens, apportant une véritable signature culinaire à l'établissement. Pas une cuisine japonaise, comme son nom pourrait

nous le faire croire, non. Mais un style bien à lui, juste équilibre, entre l'excellence de la tradition française et la technique rigoureuse de ses origines nippones. Dans les assiettes comme en bouche, les saveurs ont tous les marqueurs de la cuisine classique, locale aussi, chère à nos palais et à celui de ce chef d'expérience : la Poularde de Bresse, nappée à la bière bio de Vézelay et assortie de fines lamelles de truffe fraîche, fond sous la langue...

**Restaurant gastronomique  
du Château de Courban\***  
**7 Rue du Lavoir, 21520 Courban**  
**03 80 93 78 69**  
**www.chateaudecourban.com**





**SÉBASTIEN MORTET**  
VOUS RÉGALE À  
L'UN DES SENS

Table en ville



- Arnaud Dauphin Photographie | Christophe Fouquin -



À quelques pas du quartier des Antiquaires, Vanina et Sébastien Mortet ont su conserver le charme de cet endroit pittoresque. À côté des murs en pierre et des poutres apparentes, tables en inox et fauteuils en cuir se conjuguent dans un décor où l'attrait de l'ancien et le confort du moderne s'entremêlent. Si le soleil est au rendez-vous, les convives pourront également profiter de la jolie terrasse sur cour en plein

centre de Dijon. Dans l'assiette, les plats sont colorés et exécutés avec précision. On apprécie la légèreté de la cuisine méditerranéenne mêlée aux classiques de la gastronomie bourguignonne. A l'origine de ce parti-pris, on retrouve le chef Sébastien Mortet qui, après plusieurs expériences d'un bout à l'autre de l'hexagone, a décidé de poser ses couteaux dans sa région natale. Fervent défenseur du « fait-

maison » et locavore, il n'hésite pas à cueillir ses herbes aromatiques et ses fruits rouges dans la maison familiale de Dienay. Une adresse qui nous donnerait presque un air d'indécence.

**L'Un des Sens**  
3 Rue Jeannin, 21000 Dijon  
03 80 65 75 58  
[lundessens-dijon.fr](http://lundessens-dijon.fr)

### 🌙 Où dormir ?

**Mercure Dijon Centre Clémenceau\*\*\*\***  
22 Boulevard de la Marne  
21000 Dijon  
03 80 72 31 13  
[www.hotel-mercure-dijon.fr](http://www.hotel-mercure-dijon.fr)

### 🌿 La balade pour se mettre en appétit

**Sentier du Mâlain**  
📍 **Départ de Mâlain**  
👣 **A pied > 7 km** ⌚ **2h** ●●● **Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.

### 🥕 Le produit de la recette

**100% Côte-d'Or**  
Fromage de chèvre frais de  
la chèvrerie des Hautes Côtes  
à Echevronne

## Week-end brendy à Dijon



Christophe Fouquin



**CHERN HWEI GAN**  
VOUS RÉGALE  
À **PARAPLUIE**

*Table en ville*



- Christophe Fouquin -

A deux pas de la charmante place Emile Zola, le Parapluie propose un véritable voyage des sens. La cuisine franco-asiatique du chef coréen Chern Hwei Gan, charme les clients avec un métissage des saveurs à la fois étonnant et subjuguant. Anciennement aux manettes du Castel de Très Girard (Morey-Saint-Denis) le chef propose des revisites de plats traditionnels avec

des associations audacieuses et des cuissons parfaitement maîtrisées. La carte restreinte (2/3 plats au déjeuner - 5 plats le soir) confirme la fraîcheur des produits du marché, pour de belles découvertes gustatives empreintes d'une touche bourguignonne et d'un soupçon d'ailleurs ! Les recettes inventives, parfumées aux épices du monde, sont un enchantement des sens.

Un accueil chaleureux, une équipe aux petits soins : cet établissement au cadre intimiste joue la carte de la simplicité et de la créativité : réservation conseillée !

**Parapluie**  
**74 Rue Monge, 21000 Dijon**  
**03 80 28 79 94**  
**[www.parapluie-dijon.com](http://www.parapluie-dijon.com)**



**Où dormir ?**

**Vertigo Hôtel\*\*\*\***

**3 Rue Devosge, 21000 Dijon**  
**03 80 40 40 40**

**[www.vertigohoteldijon.com](http://www.vertigohoteldijon.com)**



**La balade digestive**

**Balade de l'Excellence Artisanale**

**Départ de Dijon**

**A pied > 3,30 km 1h30 ●●● Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



**Le produit de la recette**

**100% Côte-d'Or**

Petits fruits rouges achetés à la  
ferme du Princon à Echigey



Christophe Fouquin



**DAVID ZUDDAS**  
VOUS ACCUEILLE AU  
**DZ'ENVIES**

*Table en ville*

Dans ce restaurant, on retrouve toute l'audace de cet ex-chef étoilé, tatoué et percé : David Zuddas. Ce passionné de la première heure fait vibrer les papilles autour du marché de Dijon avec son bistro gastro aux allures à la fois zen, rock et tendance. Libéré de toutes contraintes, David Zuddas réalise une cuisine d'alliances très personnelles associant les saveurs du Maghreb et du Japon aux techniques culinaires françaises. Toujours en cuisine, il a une maîtrise parfaite des cuissons qui lui permet de détourner techniques et ingrédients.

## Rock'n'roll attitude à Dijon



*Escargots de Bourgogne  
gnocchi et p'tits pois*



- Christophe Fouquin -

Le chef du DZ'Envies à Dijon, David Zuddas, a débuté à 17 ans dans les cuisines parisiennes, à 20 ans il s'impose comme second de Jean-Paul Jeunet à Arbois et à 27 ans il ouvre son premier restaurant à Prenois. En 2008, le chef se défait de son étoile au guide rouge pour investir Dijon, et c'est un pari réussi !

**DZ'Envies**  
**12 Rue Odebert, 21000 Dijon**  
**03 80 50 09 26**  
**[www.dzenvies.com](http://www.dzenvies.com)**

**Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Escargots de Bourgogne produits à Vernot, à l'Escargot bourguignon

**La balade digestive**  
**Balade de l'Excellence Artisanale**  
**Départ de Dijon**  
**A pied > 3,30 km 1h30 ••• Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.

**Où dormir ?**  
**Ibis Styles Dijon Central\*\*\***  
**3 Place Grangier, 21000 Dijon**  
**03 80 30 44 00**  
**[www.hotel-ibiscentral-dijon.fr](http://www.hotel-ibiscentral-dijon.fr)**

## Tandem en cuisine



**EDOUARD MIGNOT**  
VOUS REÇOIT  
À L'ED.EM\*

*Table dans les vignes*

Arnaud Dauphin Photographie



- Arnaud Dauphin Photographie -

Après quelques années à Paris, le chef s'installe en Bourgogne et devient deuxième chef chez Eric Pras à Lameloise, puis chez Régis Marcon, avant d'ouvrir son propre restaurant à 30 ans. « Ed.Em », comme Édouard et Émilie (l'ancienne cheffe pâtissière de Lameloise), quel nom romantique ! Nom réputé également car la salle ne désemplit pas. D'ailleurs, le duo de talent ne manque pas

de projets puisqu'un deuxième lieu, la Cabane, où l'ambiance cour de classe vintage est assurée à table, a ouvert aussi sous leur direction. Au cœur du vignoble de Chassagne-Montrachet, le chef Edouard Mignot et la pâtissière Emilie Rey offrent un repas complet, de saison, créatif, gourmand, faisant la part belle aux produits frais et locaux. Une étape dans leur restaurant est aussi l'occasion pour

les plus épicuriens de s'offrir un verre (ou deux) de Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru, directement à la source.

**L'Ed.Em\***  
**4 Impasse des Chenevottes**  
**21190 Chassagne-Montrachet**  
**03 80 21 94 94**  
**[www.restaurant-edem.com](http://www.restaurant-edem.com)**



### Où dormir ?

**L'écurie de la coquette**  
(meublé de tourisme\*\*\*)  
**Orches - 38 Route de Pommard**  
**21340 Baubigny**  
**Réservation sur**  
**[www.gites-de-france-bourgogne.com](http://www.gites-de-france-bourgogne.com)**



### La balade pour se mettre en appétit

**Voie de Santenay à Nolay**  
**Départ de Santenay et Nolay**  
**A vélo > 13,5 km 1h30 ●●● Facile**  
Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



### Le produit de la recette

**100% Côte-d'Or**

Fromage frais à commander  
à la fromagerie Hess à Beaune



**JÉRÔME LATHUILIÈRE**  
VOUS ACCUEILLE  
AU VINTAGE

*Table dans les vignes*

Jérôme Lathuilière a posé ses valises et sa toque à Vosne-Romanée, sur la Route des grands crus. Amoureux de la Bourgogne, il décline une cuisine fraîche et légère dans le restaurant Le VinTage de l'hôtel de luxe Le Richebourg. Une savoureuse alchimie entre terroir et vin que le chef twist volontiers avec des « petits trucs en plus » plein de surprises. Il décline les classiques de la gastronomie régionale en y apportant une touche d'inventivité et d'originalité, pour une cuisine de saison aux multiples saveurs. Il aime ponctuer ses plats de notes acidulées, dans un jus, un

coulis d'herbes, comme pour mieux surprendre et réveiller les sens. Des exhausteurs de goût, en quelque sorte, qu'il décline dans chacune de ses recettes, avec un côté ludique-décomplexé et une cuisine à la sauce « feeling maîtrisé ». Venez apprécier cette alliance entre tradition et tendance dans ce restaurant... à combiner avec un moment détente dans le très joli spa de l'établissement !

**Le VinTage**  
**Ruelle du Pont**  
**21700 Vosne-Romanée**  
**03 80 61 59 59**  
**[www.hotel-lerichebourg.com](http://www.hotel-lerichebourg.com)**

## Gourmandise et bien-être à Vosne-Romanée



Suprême de caille rôti  
cuisse confite au cassis,  
céleri et girolles



- Christophe Fouquin -



**Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Ketchup de cassis de la Ferme Fruirouge  
et crème de cassis Briottet



**La balade pour se mettre en appétit**

**Premeaux - Beaune Parking**  
**à la lisière de la forêt**

**Départ de Premeaux**

**A vélo > 17 km 1h30 ●●● Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



**Dormir sur place**

**Le Richebourg Hôtel\*\*\*\* Restaurant & Spa**  
**Ruelle du Pont, 21700 Vosne-Romanée**  
**03 80 61 59 59**  
**[www.hotel-lerichebourg.com](http://www.hotel-lerichebourg.com)**



## Chic au château !



Christophe Fouquin



**MOHAMMED HENNI**  
VOUS INVITE AU  
**CHÂTEAU DE**  
**SAULON-LA-RUE**

*Table à la campagne*



Langoustine pomêlas  
artichaut et estragon

- Christophe Fouquin -



*Le produit de la recette 100% Côte-d'Or*  
Artichauts de saison, achetés en direct à l'EARL Le Breuil à Féney



*La balade pour se mettre en appétit*  
**Sentier Bernard Quarreaux**  
📍 **Départ de Chamboeuf**  
🚶 **A pied** > 6,40 km ⌚ **2h** ●●● **Moyen**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



*L'autre adresse magique, pas très loin d'ici*  
**Restaurant Christian Quenel**  
12 Place de l'Église, 21640 Flagey-Echézeaux  
03 80 62 88 10  
[www.christianquenel.com](http://www.christianquenel.com)

Le chef Mohamed Henni est perfectionniste, passionné et met un point d'honneur à défendre la cuisine française et les produits du terroir. Sa philosophie culinaire : saveur et raffinement. Le restaurant gastronomique propose une cuisine privilégiant les circuits courts, ainsi que les productions des vergers du château. Bourgogne oblige, la carte des vins liste plus d'une centaine de références. Le château de Saulon-la-Rue avec une nouvelle décoration haut de gamme a rouvert récemment. Outre la rénovation des chambres et des pièces nobles autour d'un

concept architectural porté par Rinck, ensemblier décorateur parisien depuis 1841, c'est toute une nouvelle manière de fonctionner que propose l'établissement hôtelier : une atmosphère de maison de famille pleine de vie, des circuits courts pour alimenter les cuisines, des jardins potagers et fruitiers... Un hommage vibrant au terroir.

**Château de Saulon-la-Rue**  
67 Rue de Dijon  
21910 Saulon-la-Rue  
03 80 79 25 25  
[www.chateau-saulon.com](http://www.chateau-saulon.com)



## De très bonne compagnie à Beaune



Christophe Fouquin



**THOMAS COMPAGNON**  
VOUS RÉGALE À  
**L'ÉCUSSON**

*Table en ville*



- Christophe Fouquin -

Légumes de nos maraîchers, homard  
bleu, nage rafraîchie fleur de sureau  
& bourgeon de cassis



Une salle design à l'ambiance douce, des fauteuils confortables, une adresse un peu à l'écart du centre-ville de Beaune : l'Écusson décline dans un espace élégant et sobre, une cuisine gastronomique évolutive, celle du chef Thomas Compagnon. Formé chez Lameloise, à la Côte Saint Jacques et dans d'autres étoilés Michelin, le Bressan revendique ses racines bourguignonnes autant que son

attachement à la cuisine classique. Une base qu'il muscle volontiers avec des associations plus inattendues : il faut goûter sa déclinaison froide de bœuf - charolais évidemment : un filet mariné dans le sel, un tartare frappé d'un sorbet moutarde d'estragon et un bœuf façon tataki servi avec œuf de cane et caviar. La promesse bourguignonne est là, l'élégance et la finesse des produits, aussi, dans un restaurant

repris par le couple Compagnon, qui gagne à être connu. Le petit plus : un dîner en terrasse l'été dans la cour intérieure, pour une ambiance intimiste assurée.

**L'Écusson**  
**2 Rue du Lieutenant Dupuis**  
**21200 Beaune**  
**03 80 24 03 82**  
**[www.ecusson.fr](http://www.ecusson.fr)**

*L'autre adresse, celle qui décoiffe*

**Le Relais de Saulx**  
**6 Rue Louis Véry**  
**21200 Beaune**  
**03 80 22 01 35**



*La balade digestive*

**Chemin de la montagne**  
**📍 Départ de Bligny-sur-Ouche**  
**🚶 A pied > 10 km ⌚ 3h ●●● Facile**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



*Le produit de la recette*  
**100% Côte-d'Or**

Légumes, herbes aromatiques  
et fleurs bio au «Les jardins  
de Molay» à Beaune

# Se rejouer « La Grande Vadrouille »



- Christophe Fouquin -

Le nom n'a pas changé depuis 1688 ! A Meursault, le Chevreuil, à l'époque un relais de chasse, a gardé sa fonction première : celle de régaler les convives. Les propriétaires actuels entretiennent la mémoire de ce lieu historique de la gastronomie, en lui rendant hommage dans les assiettes. Ici, le plat star - la terrine de La mère Daugier, servie chaude avec une sauce tomate - rappelle celle que la propriétaire des

lieux servait dans les années 1920. Tiago Araujo, le chef, défend le terroir dans une cuisine gastronomique où les produits sont rois, servis avec justesse, goût et présentés avec le souci du détail. Dans une salle aux murs de pierre, Éléonore, l'épouse du chef, native de Meursault et issue d'une famille de vignerons, vante les richesses de sa région. Au Chevreuil, l'histoire s'écrit aussi avec des accents

plus exotiques, ceux des origines de Tiago. Gambas et poulpes par exemple, sont présentés en moqueta, un ragoût parfumé à la crème de coco.

**Le Chevreuil**  
**Place de la République**  
**21190 Meursault**  
**03 80 21 23 25**  
**[www.lechevreuil.fr](http://www.lechevreuil.fr)**



Christophe Fouquin



**TIAGO ARAUJO**  
**VOUS REÇOIT**  
**AU CHEVREUIL**

*Table dans les vignes*



**L'autre adresse à deux pas d'ici**

**Le Soufflot**

**8 Route nationale**

**21190 Meursault**

**03 80 22 83 65**

**[www.restaurant-meursault.fr](http://www.restaurant-meursault.fr)**



**La balade pour se mettre en appétit**

**Sentier Meursault-Blagny**

**Départ de Meursault**

**A pied > 9 km ⌚ 2h30 ●●● Moyen**

Sur l'appli **Balades en Bourgogne**,  
gratuite sur l'Appstore et Google Play.



**Le produit de la recette**

**100% Côte-d'Or**

Chèvrerie de l'Arbre Rond  
à Corpoyer-la-Chapelle



## SO TAKAHASHI VOUS ACCUEILLE AU RESTAURANT SO

Table en ville

De la maîtrise, de la précision, des goûts justes... La cuisine gastronomique de So Takahashi, patron du So à Dijon, ne doit rien au hasard : sept années dans le restaurant de Joël Robuchon à Tokyo, s'il vous plaît, un passage chez des pointures bourguignonnes, Laurent Peugeot et Stéphane Derbord, le chef marie avec élégance la tradition française à ses origines nippones. Dans l'assiette, le résultat est à la hauteur des espérances : bœuf tataki, gambas aux herbes et paprika fumé, une cuisine parfumée avec délicatesse, teintée d'influences

japonisantes, en harmonie avec le service en salle assuré par l'épouse du chef, Rié. Dans un espace discret à la décoration moderne et zen, So travaille des produits frais présentés sur une carte volontairement épurée. De la légèreté en bouche, de la créativité et ce je-ne-sais-quoi qui fait toute la différence : sans doute l'association subtile des produits du marché voisin avec les saveurs de là-bas du chef japonais.

**Restaurant So**  
15 Rue Amiral Roussin  
21000 Dijon  
03 80 30 03 85

So good!



Tartare de veau au couteau  
crème de moutarde



- Christophe Fouquin -



**Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**  
Légumes croquants à commander  
au Drive fermier de Côte-d'Or



**La balade digestive**  
**Balade dans Dijon (nouveau 2019)**  
📍 **Départ de Dijon**

🚶 **A pied** > 3,8 km ⌚ **3h15** ●●● **Facile**

Balade disponible sur l'appli mobile Balades en Bourgogne, téléchargeable gratuitement sur l'Appstore et Google Play.



**L'autre adresse, pour les amateurs  
de gastronomie japonaise**  
**Masami**

79 Rue Jeannin, 21000 Dijon  
03 80 65 21 80  
[www.restaurantmasami.com](http://www.restaurantmasami.com)

# 10 expériences incontournables en Côte-d'Or

## #1

### LEVER LES YEUX VERS LE SPLENDIDE TOIT VERNISSÉ DES HOSPICES DE BEAUNE ET SE LAISSER CONTER LE LIEU



R. Krebel

Puis profiter d'une escapade dans la capitale des vins de Bourgogne en jouant tantôt les épicuriens grâce aux bonnes tables et descentes de caves, tantôt les sportifs en partant à vélo dans les vignes... et même en se prenant pour un peuple, à l'occasion de la vente des vins ? La question sera juste de choisir le tapis rouge qu'on veut fouler.

 **Dans l'œil de Cédric Klapisch**

 **En voiture > 60 km ⌚ 3h ●●● Facile**

## #2

### SILLONNER LE VIGNOBLE ET SES CLIMATS (PARCELLES), INSCRITS AU PATRIMOINE MONDIAL DEPUIS 2015



M. Baudoin

Pousser la porte de petits domaines ou de grands sites qui ont marqué l'histoire comme le château du clos de Vougeot. Déguster et apprendre à parler appellations, cépages, tanins... Et enfin, se régaler d'un accord mets et vins

avec des spécialités comme l'Époisses, le jambon persillé ou les escargots.

 **Autour du Clos de Vougeot**

 **A pied > 7km ⌚ 2h ●●● Facile**

## #3

### A DIJON, COMPRENDRE QUE (CHOUETTE !) LA CAPITALE BOURGUIGNONNE NE SYMBOLISE PAS QUE LA MOUTARDE



J-M Schwartz

Se rappeler de la puissance des ducs de Bourgogne, à qui la ville doit une recette unique de pain d'épices et de superbes œuvres d'art (et une partie de l'intrigue de Game of Thrones). Puis partir à l'assaut de la Route des grands crus de Bourgogne ou, dans un autre genre, des sorties branchées du centre-ville.

 **La Route des grands crus**

 **En voiture > 60km ⌚ 3h ●●● Facile**

## #4

### OSER SORTIR DE L'AUTOROUTE, DIRECTION LA CAMPAGNE DÉLICIEUSEMENT COUTURE DE L'AUXOIS



R. Krebel

Se balader dans les cités médiévales de Châteauneuf-en-Auxois, Semur-en-Auxois, Flavigny-sur-Ozerain (là où on fabrique le petit bonbon à l'anis, à deux pas du site d'Alésia) et croire à nouveau à la vie à la campagne quand, dans une journée, il est possible de faire le marché, voir une expo d'art contemporain et se baigner dans un lac.

 **Boucle des trois châteaux**

 **A pied > 19km ⌚ 4h30 ●●● Moyen**

## #5

### FAIRE UNE PAUSE SPIRITUELLE À L'ABBAYE DE FONTENAY, INSCRITE AU PATRIMOINE MONDIAL DEPUIS 1981



M. Abrial

Et rayonner dans les sites du réseau culturel #Epiques Epoques, parmi lesquels on retrouve le MuséoParc Alésia, le château d'Ancy-le-Franc, le château de Bussy-Rabutin, la Grande forge de Buffon, des villages et cités médiévales...

 **Balade spéciale #EPIQUES EPOQUES**

 **En voiture > 277km ⌚ 8h ●●● Facile**



# 10 expériences incontournables en Côte-d'Or

## #6

### DORMIR SUR UNE PÉNICHE ET SUIVRE LE CANAL DE BOURGOGNE À VÉLO



R. Krebel

La vallée de l'Ouche est la campagne idéale des citadins, avec des paysages tout en mesure, d'eau et de forêt où l'on ne s'ennuie jamais. A quelques kilomètres de Dijon, on peut s'y couper le souffle devant le panorama à Baulme-la-Roche, sauter dans un train historique à Bligny-sur-Ouche ou participer à une fête mystique comme celle des sorcières à Mâlain.

 **Canal de Bourgogne**

 **A vélo > 120km**  
 +/- 4 jours ●● Moyen

## #7

### FAIRE PÉTILLER SA DÉGUSTATION EN PARCOURANT LA ROUTE DU CRÉMANT



R. Krebel

A la frontière entre Bourgogne et Champagne, en lisière d'une splendide forêt, on se laisse surprendre par un vignoble de qualité et par la collection du trésor de la princesse celte de Vix, exposée au musée du Pays châtillonnais. La pièce maîtresse du musée, le plus

grand vase en bronze du monde antique découvert à ce jour, pouvait paraître-il contenir jusqu'à 1100 litres de vin...

 **La Route du Crémant**

 **En voiture > 101km**  
 3h20 ●●● Facile

## #8

### JOUER LE MARIN D'EAU DOUCE À DEUX PAS DU VIGNOBLE



R. Krebel

Le long de la Saône, sur une plaine verdoyante se succèdent étangs, ports, villages authentiques mais aussi châteaux majestueux ou familiaux comme ceux d'Arcelot, Fontaine-Française ou Talmay. A Auxonne, l'esprit de Bonaparte flotte sur le village autant que celui des marins qui vivaient autrefois à Saint-Jean-de-Losne ou à Seurre !

 **Voie bleue le long de la Saône**

 **A vélo > 75km**  
 +/- 3 jours ●● Moyen

## #9

### PRENDRE UNE BOUFFÉE D'OXYGÈNE INATTENDUE AU CŒUR DE LA BOURGOGNE



M. Rozerot

Le parc naturel régional du Morvan est l'un des plus vastes poumons verts du territoire où sapins, lacs, hébergements insolites et routes de granit rose offrent un combo idéal pour déconnecter. La parenthèse bien-être peut soudain devenir haute-couture grâce à un passage par la Maison Bernard Loiseau ou très branchée, grâce aux expos du musée François Pompon dont les œuvres contemporaines ornent les rues de Saulieu.

 **La Balade de l'Ours**

 **A pied > 1km**  1h30 ●●● Facile

## #10

### ENJAMBER LA SEINE ET LA SUIVRE SUR DES KILOMÈTRES, EN PLEINE NATURE



R. Krebel

On plonge doucement à la source de la mythologie avec la déesse Sequana, puis direction la grande forêt où il n'est pas rare de croiser de multiples espèces protégées. Au cœur du futur parc national entre Champagne et Bourgogne, souffle encore l'esprit des Templiers et des amateurs de chasse à courre. A ne rater sous aucun prétexte, l'exceptionnel Musée-Opéra de la vénérie à l'abbaye du val des Choues.

 **Circuit du val des Choues**

 **A pied > 7km**  2h30 ●●● Facile



Balades disponibles sur l'appli mobile Balades en Bourgogne, téléchargeable gratuitement sur l'Appstore et Google Play.

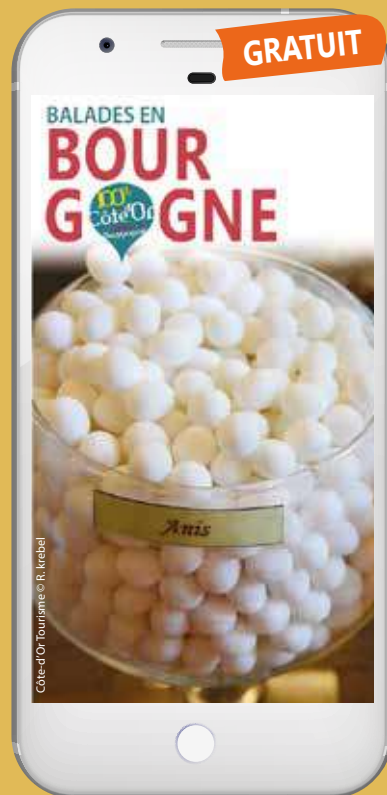
# BALADES EN BOURGOGNE



+ 130 balades



Appstore et  
Google Play



> C'est simple  
et gratuit !

Pas besoin de CB ni  
d'inscription pour  
partir à l'aventure !



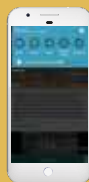
> Zéro sens de  
l'orientation ?

Pas de panique, un guidage audio se  
déclenche automatiquement pour  
vous orienter pendant la balade.



> Curieuse ?

Chaque circuit possède une fiche  
détaillée sur son patrimoine, sa  
faune et sa flore. Sur les balades  
«coup de cœur», ces infos vous  
sont carrément envoyées en audio !



> Pas de réseau sur place ?

Téléchargez les balades  
qui vous intéressent sur  
votre smartphone avant  
de partir, le mode GPS  
prend le relais sur le terrain.



Je partage  
mon expérience



J'organise mes sorties randos  
et je donne mes bons plans  
balades grâce au partage  
sur les réseaux sociaux.

