

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)



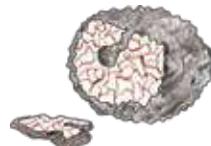
C'est en Côte-d'Or que sont élaborés les vins les plus prestigieux de la Bourgogne. En effet, sur 33 grands crus que compte la Bourgogne, 32 sont produits ici.

#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, vétérinaire 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

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'ASPÉRULE***
› 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 NAPOLÉON**
› 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-Rémy
- 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



— Véloroutes / voies vertes aménagées
 - - - Véloroutes / voies vertes en projet

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 - rubrique sortir

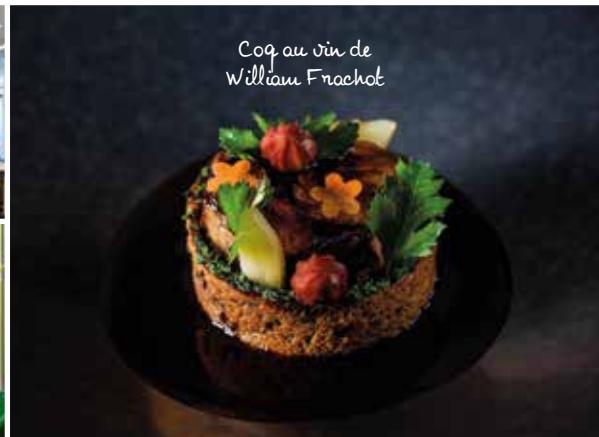


Christophe Fouquin

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



- Christophe Fouquin -

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

 **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

Un village dans son jus, entre Auxois et Morvan



- Arnaud Dauphin Photographie | Christophe Fouquin -

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 bâtie 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 grenade, 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



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



Christophe Fouquin

FRANCK WITTMAN
VOUS RÉGALE
AU MÉDIÉVAL

Taille à la campagne

 **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



Christophe Fouquin

**JORDAN BILLAN VOUS
REÇOIT À L'HOSTELLERIE
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 bistro-nomie, 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.

Beaune sous le signe de la bistro-nomie



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



- Christophe Fouquin | Arnaud Dauphin Photographie -

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

 **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 salade digestive**
 **Montagne de Beaune**
 **Départ de Beaune**
 **A pied : 10 km**   **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

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 créé des plats aux accents bourguignons twistés de sa patte à lui. A La Bouzerotte, la tarte mirabelle fourrée 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



Christophe Fouquin



Christophe Fouquin

OLIVIER LARGY
VOUS ACCUEILLE AU
ICI M'AIME

Taille à la campagne

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



- Christophe Fouquin -

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 cromesquis 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

**L'autre adresse, à tester
un jour à Saulieu**
Le 7
7 Rue Claude Courtepée
21210 Saulieu
03 80 64 57 37
www.restaurantle7saulieu.fr

 **La balade digestive**
 **Boucle de l'Argental (nouveauté 2019)**
 **Départ de Saulieu**
 **A pied > 6 km ⏲ 1h30 ••• Facile**
Sur l'appli **Ballades 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 -



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



Arnaud Dauphin Photographie

MATTHIEU MAZOYER
VOUS RÉGALE
AU MILLÉSIME

Table dans les vignes

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

哪儿
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

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

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



Christophe Fouquin

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 bistro 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

A l'instinct et à la boune franquette



- Arnaud Dauphin Photographie -

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

 **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

Face à la mythique butte de Corton



- Christophe Fouquin -

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



Christophe Fouquin



VINCENT CHIRAT
VOUS REÇOIT À
L'ERMITAGE DE CORTON

Table dans les vignes

 **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-lès-Beaune
03 80 22 05 28
www.ermitegocorton.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.

Depuis peu, le restaurant propose également sa formule bistrot (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-lès-Beaunes, Savigny, Aloxe Corton et Corton grand cru.

Ermitage de Corton
21200 Chorey-lès-Beaune
03 80 22 05 28
www.ermitegocorton.com



Christophe Fouquin

STÉPHANE ORY
VOUS ACCUEILLE AU
CLOS PRIEUR

Table dans les vignes

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



- Christophe Fouquin -

Au château, chez les moines cisterciens



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



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

Dormir sur place
Château de Gilly
21640 Gilly-lès-Cîteaux
03 80 62 89 98
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



- Arnaud Dauphin Photographie -



Boeuf de Poulet
à la cheminée, oignon brûlé,
roquette et pholiotte



THOMAS COLLOMB
VOUS INVITE AU
BISTROT LUCIEN

Table dans les vignes

 **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

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 Cérès, 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



Christophe Fouquin

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 épicerie. 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

Un swing et à table !



Balade en Auscois Morvan



- Christophe Fouquin | Arnaud Dauphin Photographie -

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

 **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
Depart de Montoillot
A pied : 19 km **4h30** **••• Moyen**
Sur l'appli *Balades en Bourgogne*, gratuite sur l'Appstore et Google Play

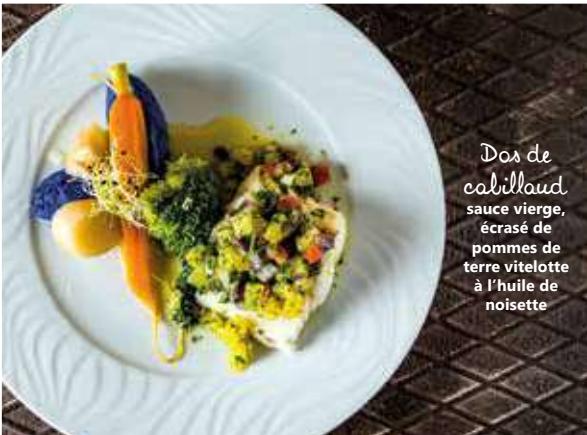
 **Dormir sur place**
Hôtel Golf Château de Chailly
1 Allée du Château
21320 Chailly-sur-Armançon
03 80 90 30 30
www.chailly.com



- Christophe Fouquin -

Charles Gassot, ex-producteur de cinéma, est tombé amoureux de Semur-en-Auxois. Après quatre ans de travaux, la Fontaignotte, splendide bâtie du XVII^{ème} 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

Table avec vue à Semur-en-Auxois



Dos de calillaud
sauce vierge,
écrasé de pommes de terre vitiolote
à l'huile de noisette



Christophe Lamquin

LÉONARD LAMQUIN
VOUS RÉGALE À
LA FONTAIGNOTTE
RESTAURANT

Table à la campagne

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

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

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'ASPÉRULE*

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 guindé ni fioritures. La carte invite à travers deux menus



- Christophe Fouquin -

Une cuisine aiguisée comme un sabre japonais



Coquilles Saint-Jacques
poêlées au beurre de truffe de
Bourgogne



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

X 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

X **La balade digestive**
X **Balade dans Dijon (nouveauté 2019)**
Q **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

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 carnavaux 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 - rubrique sortir



Arnaud Dauphin Photographie

GUILLAUME ROYER
VOUS RÉGALE
AU 1131*

Table à la campagne

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 Cérès, 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

L'Entente cordiale, so British et si Bourguignon !



Pendreause rouge
de chasse des Doules

- Arnaud Dauphin Photographie -

 **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
Depart 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

Coup de cœur à Dijon



Christophe Fouquin



- Christophe Fouquin -



Saint-Jacques
à la plancha
scorsonères, butternut et marrons

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 élaboré

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.lesentiel-dijon.com

Où dormir ?
L'aparthotel LhL
4 Rue Audra, 21000 Dijon
03 80 50 08 08
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 **Ballades 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



Arnaud Dauphin Photographie

**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

De vigne ou de lambou ?





- Arnaud Dauphin Photographie -

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

 **Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**
Pernand-Vergelesses blanc 1^{er} cru dans de nombreux domaines du village

 **La salade 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

A la mode des ducs de Bourgogne



- Christophe Fouquin -



Christophe Fouquin

ARNAUD RIANDET
VOUS INVITE AU
RESTAURANT
LA CLOSERIE

Table en ville

n'ont jamais franchi les portes de la Maison Philippe Le Bon, découvrent la richesse du patrimoine dijonnais préservé. Deux hôtels particuliers du XV^{ème} et du XVII^{ème} 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 Barbisey, très animée le soir.

Restaurant La Closerie
18 Rue Sainte-Anne, 21000 Dijon
03 80 30 73 52
www.maisonphilippelebon.com

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

 **La balade digestive**
Balade dans Dijon (nouveauté 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



Arnaud Dauphin Photographie

AURÉLIEN MAUNY
VOUS REÇOIT AUX
JARDINS BY LA CLOCHE

Table en ville

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,



- Arnaud Dauphin Photographie -

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

Dormir sur place
Grand Hôtel La Cloche
14 Place Darcy
21000 Dijon
03 80 30 12 32
www.hotel-lacloche.fr

Lalalade 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

Ça roule en cuisine près du circuit Dijon-Prenois



- 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



Arnaud Dauphin Photographie

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

Table à la campagne

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

L'autre adresse des chefs à Dijon

Le Bistrot des Halles
10 Rue Bannelier, 21000 Dijon
03 80 35 45 07
www.lebistrotdeshalles.fr

La balade digestive

Sentier pédestre de Baulme-la-Roche
Départ de Baulme-la-Roche
A pied > 1 km ⏱ 0h30 ★★★ Facile
Sur l'appli *Ballades en Bourgogne*,
gratuite sur l'Appstore et Google Play

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

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



Christophe Fouquin

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

Table dans les vignes

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



Pigeon de
Conton rôti,
carottes et cerfeuils tubéreux

- Christophe Fouquin -

 **Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**
Pigeon de M. Sanchez, éleveur à
Chevigny-Les-Valière 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

En tête à tête avec Vercingétorix



- Christophe Fouquin



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



Christophe Fouquin

RÉGIS BOLÂTRE
VOUS ACCUEILLE AU
CHEVAL BLANC

Talle à la campagne

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 bâtie 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



L'autre adresse du chef

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

2) Lalalade pour se mettre en appétit
Sur les traces de Vercingétorix

Depart 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

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. Connue 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

Chez Jeannette,
on se sent bien !



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



- Christophe Fouquin -

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

 **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

Nuits-Saint-Georges côté vallon



RENÉ PIANETTI
VOUS RÉGALE AU
CHEF COQ

Table dans les vignes



- 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 **Ballades 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

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^{ème} 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



Christophe Fouquin

CYRILLE COMTE
VOUS REÇOIT À
L'ARMOISE

Taille à la campagne

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



- Christophe Fouquin -

De sa première expérience savoyarde en restauration, Cyrille 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

**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 Veuxhaulles

Week-end impérial en côte de Nuits



- Arnaud Dauphin Photographie -

Roulé feuilleté d'andouillette
moutarde de cassis

Arnaud Dauphin Photographie

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

Table dans les vignes.

Un restaurant bar à vins de charme avec vue sur les vignes, dans une maison rustique du XV^e 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 Gérald Ullmann 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



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



La balade digestive
La Balade de l'escargot
Depart 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

Grand cru version côte de Beaune



- Christophe Fouquin | Arnaud Dauphin Photographie -

déguster une cuisine haute en couleurs, qui allie avec brio authenticité et modernité. Et on se laisse toujours charmer par les grands nectars qui valsent 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

 **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...**
Àuprès du Clocher

1 Rue de Nackenheim, 21630 Pommard
03 80 22 21 79
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

Coupe 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 VVV 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 - rubrique sortir



Arnaud Dauphin Photographie

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

Table à la campagne

Il priviliege 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 Bottigliero. 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



- 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

 **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

 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

Au cœur du « Marais » dijonnais



- Arnaud Dauphin Photographie -



Arnaud Dauphin Photographie



LOUIS-PHILIPPE VIGILANT
VOUS INVITE À
LOISEAU DES DUCS*

Taille en ville

classé monument historique : l'hôtel de Talmay, anciennement dit hôtel des Barres, datant du XVI^e 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 pâtissiers 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

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 (nouveauté 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 Lamonnoye, 21000 Dijon

03 80 67 31 31

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 débuter 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



Christophe Fouquin

**NUNZIO LACONO
VOUS RÉGALE À
L'AGASTACHE**

Table dans les vignes

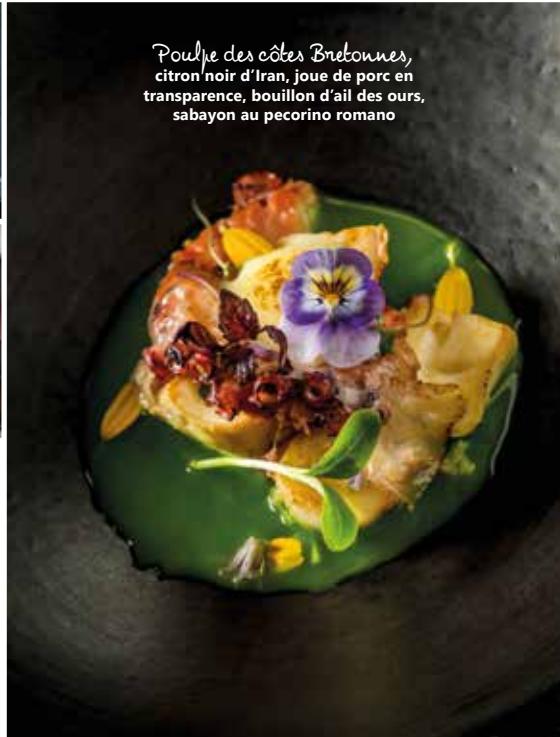
Caroline et Nunzio vous accueillent à l'Agastache comme si ils vous recevaient chez eux. Dans un cadre ancien à la déco contemporaine, le lieu est presque intime et l'ambiance conviviale et détendue. Les plats du jour sont associés à la perfection avec les meilleurs vins du moment. Une belle adresse,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



- Christophe Fouquin -

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



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 !



- Arnaud Dauphin Photographie | Christophe Fouquin -



Poitelin 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, pouarde de



Christophe Fouquin

STÉPHANE DERBORD VOUS REÇOIT AU RESTAURANT STÉPHANE DERBORD*

Talle en ville

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

Restaurant Stéphane Derbord*
10 Place Wilson, 21000 Dijon
03 80 67 74 64
www.restaurantstphanederbord.fr

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



Christophe Fouquin

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.

Au cœur de Nuits-Saint-Georges



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



- Christophe Fouquin | Arnaud Dauphin Photographie -

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

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

 **La salade 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

La belle étape sur le canal de Bourgogne



- Christophe Fouquin -



Gravelée
de brûlé &
donade royale
et petits légumes
croquants



Christophe Fouquin

GILLES MUZEL
VOUS INVITE À
LA MIRABELLE

Talle à la campagne

 **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

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 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-Rémy
03 80 92 40 69
restaurant-la-mirabelle.business.site



Christophe Fouquin

KEISHI SUGIMURA
VOUS RÉGALE
AU BÉNATON*

Table en ville

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 envirantes.



- Christophe Fouquin -

« 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



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

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

Le Benaton*
25 Rue du Faubourg Bretonnière
21200 Beaune
03 80 22 00 26
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

La balade digestive
Traversée de quelques premiers crus de Beaune
Depart 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
A la carte du Bénaton, on retrouve des fromages frais et affinés de la fromagerie beaunoise Hess

Nez à nez avec l'église Saint-Vorles



- Christophe Fouquin -

Salade de brûlée fumée
au citron vert et coquilles
de houmous

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

Où dormir ?

Hôtel de la Côte-d'Or
2 Rue Charles Ronot,
21400 Châtillon-sur-Seine
03 80 91 13 29
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 Veuxhailles



Christophe Fouquin



FREDÉRIC MAITREHENRY
VOUS REÇOIT À
L'ÉVIDENCE

Table en ville



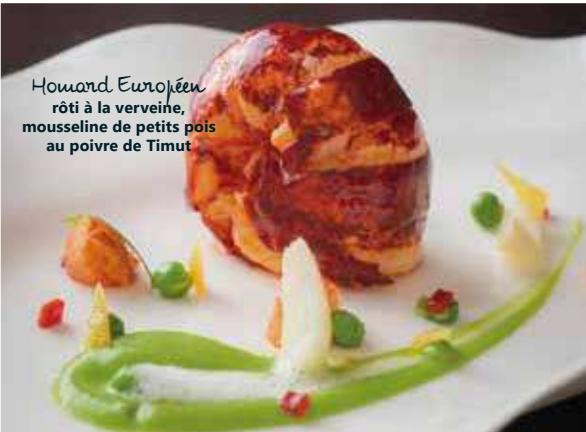
Arnaud Dauphin Photographie

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

À l'ombre des Hospices de Beaune



- Arnaud Dauphin Photographie -

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

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

 **La salade 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

La vie de château près de Châteauneuf-en-Auxois



Christophe Fouquin



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

BENJAMIN LINARD
VOUS INVITE
AU **LASSEY**

Table à la campagne

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



Dormir sur place
Château de Sainte Sabine
8 Route de Semur
21320 Sainte-Sabine
03 80 49 22 01
www.saintesabine.com



Lalalade 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

Taille à la campagne

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

Week-end en lisière de forêt



- Christophe Fouquin -

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

**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 -

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



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



Arnaud Dauphin Photographie

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

Table à la campagne

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 Pontailler-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



Antoine Muzard

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 élaborer 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

Au pied des remparts de Beaune



- Antoine Muzard -

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

 **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 **Ballades 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

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 - 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 :

L'adresse qui fait rêver,
le chef qui fait voyager



- Arnaud Dauphin Photographie | Franck Juery -

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

 **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 Lalalade digestive**
La Balade de l'Ours (nouveauté 2019)
 **Départ de Saulieu**
 **A pied > 1 km**  **1h30**  **Facile**
 Sur l'appli **Ballades en Bourgogne**, gratuite sur l'Appstore et Google Play.

 **L'adresse lis « santé et bien-être »**
Restaurant Loiseau des Sens
2 Rue d'Argentine, 21210 Saulieu
03 80 90 53 53
www.bernard-loiseau.com

Voyage culinaire à Beaune



- Matthieu Cellard | Arnaud Dauphin Photographie -



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



Arnaud Dauphin Photographie

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

Table en ville

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^e 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



Où dormir ?

Hôtel Le Cep****
25-33 Rue Maufoux
21200 Beaune
03 80 22 35 48
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



Christophe Fouquin

**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

Femme au piano Délice et bonheur !

Pôchouse



- Christophe Fouquin -

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 sublimées. 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

 **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**

 **Vélo 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 au château**
Le 1742

9 Rue de Remilly, 21130 Flammerans
03 80 27 05 70
www.chateaudeflammerans.com

Craquant et pétillant au cœur du Châtillonnais



- Christophe Fouquin -

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



Christophe Fouquin



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

Table à la campagne

 **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** 

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



Arnaud Dauphin Photographie

SÉBASTIEN MORTET
VOUS RÉGALE À
L'UN DES SENS

Table en ville

À quelques pas du quartier des Antiquaires, Vanina et Sébastien Mortet ont su conserver le charme de cet endroit pittoresque. A 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

Tous sens dehors !



- Arnaud Dauphin Photographie | Christophe Fouquin -

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

• Où dormir ?

Mercure Dijon Centre Clémenceau****
22 Boulevard de la Marne
21000 Dijon
03 80 72 31 13
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.

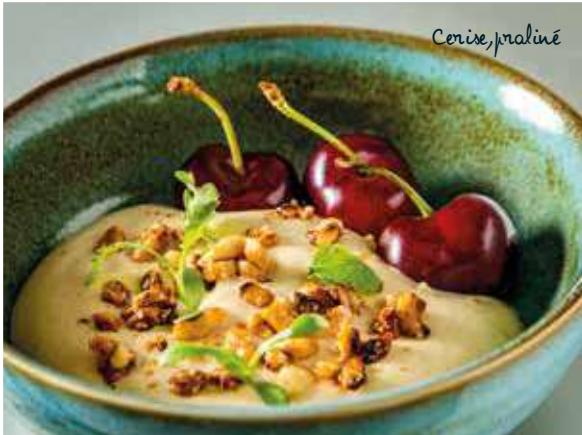
• Le produit de la recette
100% Côte-d'Or

Fromage de chèvre frais de la chèvrerie des Hautes Côtes à Echevronne

Week-end brendy à Dijon



- Christophe Fouquin -



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.



Christophe Fouquin

CHERN HWEI GAN
VOUS RÉGALE
À PARAPLUIE

Table en ville

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

Où dormir ?

Vertigo Hôtel****
3 Rue Devosge, 21000 Dijon
03 80 40 40 40
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 défit 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

🥕 **Le produit de la recette 100% Côte-d'Or**
Escargots de Bourgogne produits
à Vernois, 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

Tandem en cuisine



- Arnaud Dauphin Photographie -



Arnaud Dauphin Photographie

ÉDOUARD MIGNOT
VOUS REÇOIT
À L'ED.EM*

Table dans les vignes

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 Édouard Mignot et la pâtissière Émilie 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^{er} cru, directement à la source.

L'Ed.Em*
4 Impasse des Chenevottes
21190 Chassagne-Montrachet
03 80 21 94 94
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

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



Christophe Fouquin

**JÉRÔME LATHUILIÈRE
VOUS ACCUEILLE
AU VINTAGE**

Talle 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 twiste 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

Gourmandise et bien-être à Vosne-Romanée



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



- Christophe Fouquin -

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**

 **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** 
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

Chic au château !



- Christophe Fouquin -

Langoustine pomélos
artichaut et estragon

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

 **La balade pour se mettre en appétit**

Sentier Bernard Quarteaux
📍 **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



Christophe Fouquin

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

Table à la campagne

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



Christophe Fouquin

THOMAS COMPAGNON
VOUS RÉGALE À
L'ÉCUSSON

Table en ville

Une salle design à l'ambiance douce, des fauteuils confortables, une adresse un peu à l'écart du centre-ville de Beaune : l'Écuusson 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



- Christophe Fouquin -

attachement à la cuisine classique. Une base qu'il muscle volontiers avec des associations plus inattendues : il faut goûter sa déclinaison froide de boeuf - charolais évidemment : un filet mariné dans le sel, un tartare frappé d'un sorbet moutarde d'estragon et un boeuf 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'Écuusson
2 Rue du Lieutenant Dupuis
21200 Beaune
03 80 24 03 82
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 salade 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 -



Christophe Fouquin



TIAGO ARAUJO
VOUS REÇOIT
AU **CHEVREUIL**

Table dans les vignes

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 tomatée - 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



L'autre adresse à deux pas d'ici
Le Soufflot
8 Route nationale
21190 Meursault
03 80 22 83 65
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 *Ballades 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



Christophe Fouquin

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

So good!



Tartare de veau au couteau
crème de moutarde



- Christophe Fouquin -

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

 **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 (nouveauté 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 nipponne**
Masami
79 Rue Jeannin, 21000 Dijon
03 80 65 21 80
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 LAISSEZ 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 people, à l'occasion de la vente des vins ? La question sera juste de choisir le tapis rouge qu'on veut foulé.

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

À pied > 7km ⌂ 2h ••• Facile

#3

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



I.-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

OSEN 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

À pied > 19km ⌂ 4h30 ••• Moyen

#5

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



M.Abril

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

À 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 paraît-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 mariniers qui vivaient autrefois à Saint-Jean-de-Losne ou à Seurre !



Voie bleue le long de la Saône

À vélo : 75km

+/ - 3 jours •• Moyen

#9

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



M.Rozecot

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

À 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 vénérerie à l'abbaye du val des Choues.



Circuit du val des Choues

À pied : 7km

2h30 •• Facile



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

BALADES EN BOURG GNE

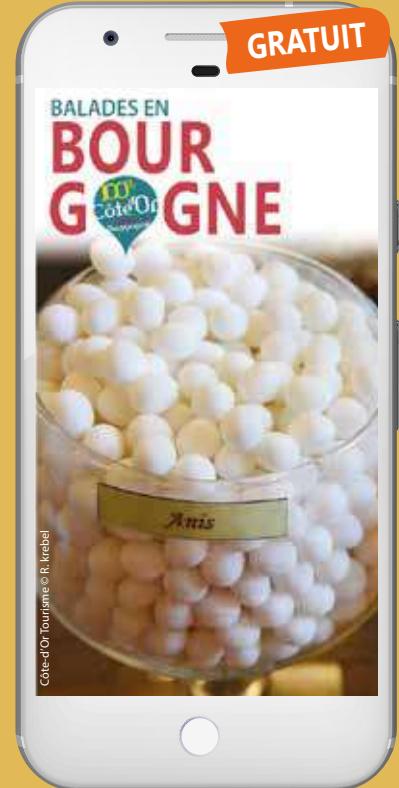


+ 130 balades

88



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.

- Je partage
mon expérience
- J'organise mes sorties rando
et je donne mes bons plans
balades grâce au partage
sur les réseaux sociaux.

> Curieux ?



Chaque circuit possède une fiche
détallée 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.