



**EN ROUTE LES GOURMANDS
EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ**

DOSSIER DE PRESSE

2026

sommaire

CONCEPTION GRAPHIQUE :

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

DIRECTEUR DE PUBLICATION :

PATRICK AYACHE, Président de BFC Tourisme,
Conseiller régional délégué à l'Attractivité régionale

CRÉDITS PHOTOS : couverture : GPPR / JL Petit • pages intérieures : Stéphane Godin, Gaël David, Lilian Ménétrier / Jura tourisme, Emilie Gavazzi, Felicia Sisco, Jean-Michel Lorain, château de la Resle, La 5 d'Angy, Cassis de la Grange aux Moines, Shutterstock, Restaurant du Moulin Rouge, Guédelon, L'Orée des 4 chemins, Innovéo / BFC Tourisme, OT Auxerre, Sylvain Lécuyer, OT GV, Hôtel de la Poste, Drone TT / château de Mâlain, Franck Putigny, Estelle Alexandre, Vincent Bisson, Pierre Merat, Auberge de la Gare, Primo Conciergerie, Gildas Bizeul, Léane Bougrat, Clément Boutillon-MPopineau, Studio Intuitive, Manoir des Parcelles de Saulx, Bar le 1855, Olivier Lemoine, L'Aguste bar à vin, Rozenn Krebel, Hôtel Darcy Dijon, Hôtel le Solstice, Marine Pinard, Hôtel les deux chèvres, Château de la Commanderie, Martin Morrell, Le Clos des Arts, E-trott dans le Morvan, Dorine Gobillot, Emmanuel Clerc / BFC Tourisme, Vincent Royet, Solà Restaurant, Marie-Antoinette de Szczypiorski, Brasserie du Morvan, Groupe HRM, La Hutte d'Argo, Pauline Zacharie, Eco-Parc de la Nièvre, Antoine Montagne, Aaron Ayscough, Vinibike, Michel Moureau, Alain Taburiaux, Ulysse Production, Moulin de Martorey, Mélanie OTSCC, CoThé Déco, A. Mouret Lafage, Domaine Kaet, Domaine de la Loge, Guillaume Robert-Famy, Mémoire We make the trip, Corinne Vasselet / BFC Tourisme, La Comtoiserie, Péniche Maitena, Les Epicuriens, ZS Concept, OT du Doubs Baumois, Distillerie Montrieux, Alexis Baud, Fromagerie de Gilley, Hors du Temps, Maud Humbert / BFC Tourisme, Le Comptoir du Morond, Communauté de communes Frasn-Drugeon, Nicolas Gascard / BFC Tourisme, Léo Voyemont, ML Alise, Mizenboite Production / BFC Tourisme, Hôtel de la Balance, La Ferme du Rondeau, Jean-Michel Hugues dit Cives, La Maison de la Haute Seille, La Ferme du Coq Bressan, Haut Jura Saint-Claude, Guides du Bugey, Haut Bugey Agglomération, Station des Rousses, We Dolly, Au Moulin du Pont, Auberge des chasseurs Garnoche, Julien Mazille, BièreYourself, Lodges au Moulin de Cramans, Trip Tribu, Instapades des Studio, F. Beneziat Ain Tourisme, Essentiel Léman, CIVJ, Marika Godin / BFC Tourisme, GAEC Menigoz, Adeline Monneret, Colline Notre Dame du Haut, OT Luxeuil, OT Mille Etangs, La Touch'd'Art, Lard Broc Café, Vincent Schneider / Belfort Tourisme, Les Jardins Nomades, Vell'Com, La Rochère, Photonew, LLBVDS, Carole Millot / Belfort Tourisme, Clotilde Garry / BFC Tourisme, Château Hôtel de Bournel, Serge Chapuis, Mint / BFC Tourisme, Maison Kalos, L'Hostellerie Le Cèdre & Spa, Maison Doucet, Le Boat, Département de la Nièvre, Eric Guyot, Cyrille Pillet, OT Pays de Montbéliard, Jack Varlet,

RÉDACTION : Sophie LEVREY / BFC Tourisme

Les informations communiquées dans ce document ont été arrêtées au 18 novembre 2025. BFC Tourisme ne saurait ainsi être tenu pour responsable des évolutions et modifications d'informations intervenues après cette date.

Document réalisé par BFC Tourisme avec le soutien financier du Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté.



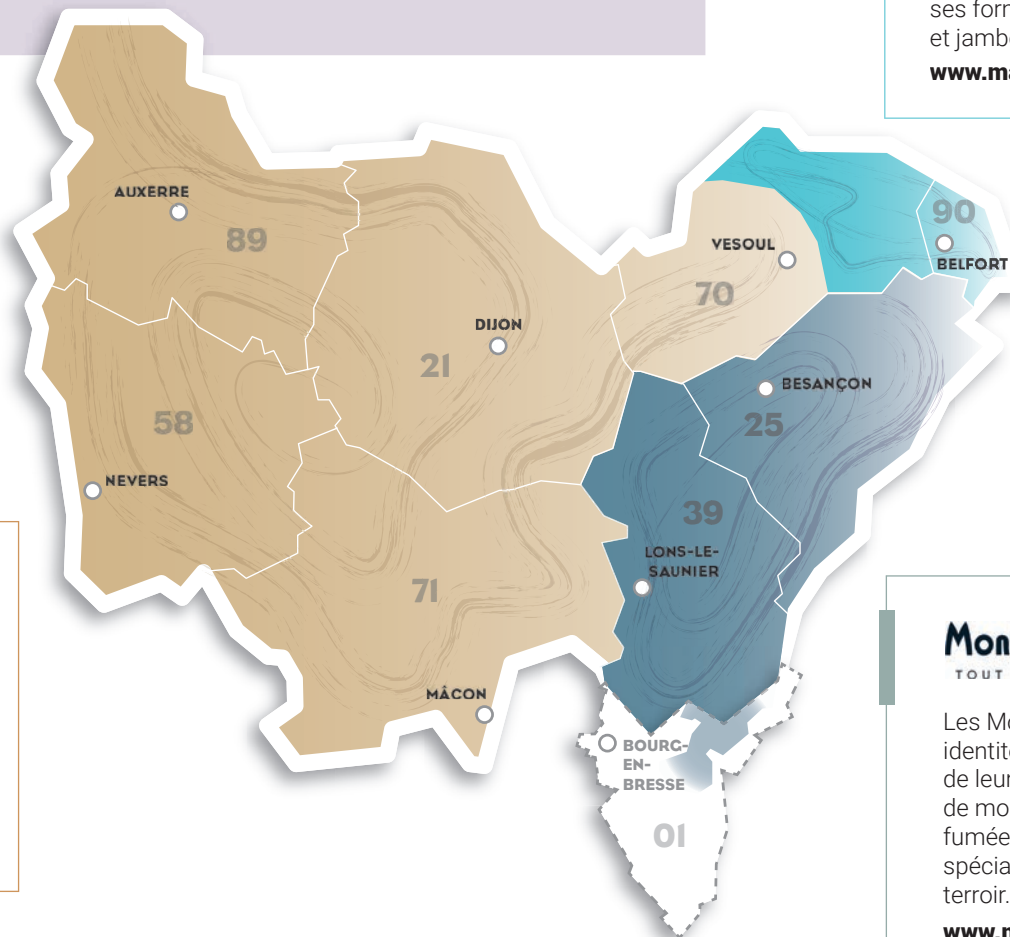
3	1 RÉGION, 3 DESTINATIONS	54 à 59	ROUTES GOURMANDES DANS LES VOSGES DU SUD
4	BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, LES SAVEURS EN PARTAGE	54	Belfort / Fougerolles, au pays des mille étangs
		57	Belfort / Luxeuil, un voyage gourmand
5	21 ITINÉRAIRES POUR EXPLORER LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ	59	Les rendez-vous gourmands 2026
6 à 34	ROUTES GOURMANDES EN BOURGOGNE :	60 à 62	TOURISME D'AFFAIRES, CONGRÈS, SÉMINAIRES, TEAM BUILDING & CIE
6	Sur les rives de l'Yonne	63 à 65	ÇA BOUGE DU CÔTÉ DU PATRIMOINE
7	Des vignobles de l'Yonne et du Châtillonnais	66	COMMENT VENIR EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
9	Au coeur de la Puisaye-Forterre	67	NOTRE BOITE À OUTILS À DISPOSITION DE LA PRESSE - INFORMATIONS ET CHIFFRES CLÉS
10	Dans l'Auxerrois		
12	Dans l'Auxois		
14	Dans le Brionnais		
15	Au fil de la Loire		
17	Au pays des vins superstars		
22	En Morvan, nature et saveurs		
25	Au coeur de La Bourgogne		
26	En Bourgogne du Sud		
30	Dans le Charolais		
31	En Bresse		
32	Les rendez-vous gourmands 2026		
35 à 53	ROUTES GOURMANDES DANS LES MONTAGNES DU JURA :		
35	Entre terroir et savoir-faire		
36	Au fils du Doubs		
38	Dans le Haut-Doubs		
41	Dans le vignoble du Jura		
44	Dans le Doubs		
45	Entre montagnes et vignobles		
46	Hors des sentiers battus		
51	Les rendez-vous gourmands 2026		



Présent au fil des pages du dossier de presse, ce pictogramme souligne les offres et prestataires investis dans le tourisme durable.

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ : 1 RÉGION, 3 DESTINATIONS

Sur la carte du bon et du goût, la Bourgogne-Franche-Comté et ses 3 destinations aux caractères bien trempés, brillent de mille feux. Chacune, à sa façon, à travers ses terroirs et ses artisans producteurs et transformateurs, exprime un ADN unique plein de saveurs :



LA BOURGOGNE

La Bourgogne s'exprime à travers l'excellence de sa viande charolaise et de sa volaille de Bresse, la richesse de ses fromages de caractère, l'élégance de ses vins mondialement réputés et le talent de ses artisans et chefs étoilés.

www.bourgogne-tourisme.com



ESCAPADES EN
VOSGES DU SUD

Aux confins de la montagne, les Vosges du Sud marient avec brio et simplicité les bons produits de leur terroir authentique : cerise déclinée sous toutes ses formes, fromages généreux en goût et jambon d'exception.

www.massif-des-vosges.fr

Montagnes du Jura | AIN DOUBS JURA
TOUT UN MONDE DEHORS

Les Montagnes du Jura révèlent leur identité dans la simplicité et la saveur de leurs beaux produits : fromages de montagnes uniques, charcuteries fumées aux arômes des forêts et spécialités intimement liées à leur terroir.

www.montagnes-du-jura.fr

Bourgogne-Franche-Comté, **les saveurs en partage**

Des Montagnes du Jura aux Vosges du Sud, en passant par la Bourgogne, La Bourgogne-Franche-Comté se savoure comme une promesse d'authenticité. Grands crus mythiques, Comté fruité, volaille de Bresse ou moutarde de Dijon : ici, chaque produit raconte un terroir, un savoir-faire, une histoire. Entre tables étoilées et auberges de campagne, marchés colorés et circuits gourmands, les expériences se déclinent au rythme des saisons et des rencontres.

Rencontrer un vigneron, visiter une fruitière, participer à un atelier du goût... l'invitation prend des formes multiples et variées où chacun trouvera l'expérience qui lui convient. La Bourgogne-Franche-Comté invite à vivre la gastronomie au plus près des hommes et de la terre. Durable, généreuse et sincère, cette terre de goût offre un voyage sensoriel où l'excellence se conjugue à la simplicité, et où chaque dégustation devient un souvenir à partager.



21

itinéraires
pour explorer
la
gastronomie



AU FIL DES ROUTES GOURMANDES DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Les 3 destinations de Bourgogne-Franche-Comté - La Bourgogne, Montagnes du Jura et Vosges du Sud - unissent leurs forces pour valoriser leur gastronomie riche et variée à travers des Routes Gourmandes. Une collection de 21 itinéraires invitant à un véritable voyage multisensoriel autour de la gastronomie, à la rencontre de la personnalité culinaire et gustative de ces destinations.

Ces itinéraires demandent en moyenne entre 1 à 2 heures de trajet. Ils peuvent se parcourir pour une belle journée placée sous le signe de la gourmandise et de la culture, ou bien s'enchaîner et se combiner pour bâtir un voyage de plusieurs jours et profiter d'un dépaysement plus complet.

Ils ont été imaginés de toutes pièces pour offrir au visiteur une expérience gourmande et culturelle aisément réalisable et surtout inoubliable en Bourgogne-Franche-Comté.

Adaptés à tous les rythmes, ces itinéraires proposent des étapes généralement en voiture mais quelques-uns se parcourent en « mode doux » : en train, à vélo, en combinant les deux, ou encore à pied.

Chacun invite à découvrir l'identité gastronomique de l'une des 3 destinations : la finesse bourguignonne, la générosité jurassienne et l'authenticité vosgienne. Au programme de belles adresses et des coups de cœur : chefs étoilés, belles tables, marchés pittoresques, caves emblématiques, producteurs, fêtes bachiques ou gourmandes, produits et recettes qui en font la renommée... sans oublier nos incontournables patrimoniaux.

Nous vous proposons de les découvrir dans les pages suivantes.

Alors, en route les gourmands !



ROUTE GOURMANDE SUR LES RIVES DE L'YONNE

FOCUS SUR LA ROUTE

Entre coteaux ensoleillés et haltes gourmandes, cet itinéraire invite à un voyage qui se déguste comme une balade. Au cœur des paysages apaisants, de collines habillées de vignes ou de forêts et de villages pittoresques, il propose quelques haltes savoureuses et des expériences gustatives uniques. Au menu de la balade : vins des vignobles de l'Yonne, dont les routes oenotouristiques sont également à découvrir, mets et cuisine de haut vol, ambiance conviviale...

Distance : 60 km

Temps de trajet : 1h10

À parcourir : en voiture et en train

3 étapes :

- **Auxerre** : un centre-ville pittoresque sur les rives de l'Yonne et aux multiples tables gourmandes.
- **Joigny** : des remparts sertis au cœur d'un petit vignoble (où est installée une table étoilée), en surplomb de la rivière.
- **Sens** : une tradition gourmande qui s'exprime notamment sur l'un des plus beaux marchés de Bourgogne.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/rives-yonne

NOUVELLES SIGNATURES GOURMANDES

Domaine du Roncemay : Erre, un souffle nouveau

Le 8 juin 2026, le Domaine de Roncemay ouvre un restaurant gastronomique sous l'enseigne « Erre ». Sa carte, inspirée du Sud de la France et du Nord de l'Europe, promet une expérience vibrante et contemporaine. Cette nouvelle table s'ajoute à l'offre haut de gamme (golf et spa) d'un domaine qui conjugue élégance hôtelière et esprit gastronomique.

<https://roncemay.com/fr>



La Côte Saint-Jacques, un héritage réinventé

Une nouvelle adresse dans le giron de la Maison Lorain ! Dans une atmosphère décontractée, l'esprit étoilé de la Côte Saint-Jacques s'ouvre à un public élargi avec « Le Bistrot des Générations ». Le chef Alexandre Bondoux signe ici une cuisine généreuse et moderne, inspirée de recettes emblématiques revisitées de La Côte Saint-Jacques.

www.cotesaintjacques.com

ROUTE GOURMANDE DES VIGNOBLES DE L'YONNE ET DU CHATILLONNAIS



ART DE VIVRE OU ÉLÉGANCE À LA BOURGUIGNONNE Château de la Resle, un nouveau souffle

A Montigny-la-Resle, porté par une équipe renouvelée, le château conjugue continuité et renouveau. Fidèle à son élégance discrète, il s'ouvre à de nouveaux défis avec un restaurant alimenté par le potager du domaine, des chambres inédites et des espaces pour les entreprises. Entre patrimoine du XVII^e siècle, design contemporain et lien profond avec la nature, l'art de vivre s'y réinvente.

<https://chateaudelaresle.com>

FOCUS SUR LA ROUTE

Entre vallées et coteaux viticoles, cet itinéraire traverse l'aire d'appellation du crémant de Bourgogne, qui possède sa propre route dédiée tout comme les différents vignobles de l'Yonne. De Châtillon-sur-Seine à Tonnerre, il conjugue plaisirs de bouche, patrimoine et nature précieuse : le Parc national de forêts déploie ses paysages préservés, tandis que villages viticoles, trésors historiques et spirituels ou encore les bourgs vigneronniers emblématiques émaillent son tracé et invitent à une immersion conviviale, au carrefour des saveurs et de la culture.

Distance : 85 km

Temps de trajet : 1h20

À parcourir : en voiture

4 étapes :

- **Châtillon-sur-Seine** : entre crémant raffiné et trésor archéologique, une halte pétillante assurément.
- **Chablis** : Le berceau d'un vin blanc à la réputation internationale et un village plein de charme.
- **Auxerre** : cité médiévale campée sur les rives de l'Yonne riche de tables généreuses et de vins de caractère.
- **Tonnerre** : une bourgade gourmande portée par ses marchés, son patrimoine et sa source mystérieuse.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/vignoble-nord

EN DIRECT DE LA TERRE...

La 5 d'Angy : drôles de cultures !

À Lézennes, La 5 d'Angy cultive la diversité : bières artisanales, huiles locales, lentilles et sorgho composent une gamme originale. Cette microentreprise mise sur des productions durables et surprenantes, comme la farine ou le popcorn de sorgho, pour réinventer les plaisirs de table.

<https://la5dangy.wordpress.com>



Cassis de la Grange aux Moines : l'éclat du fruit

Exploitation familiale depuis plus d'un demi-siècle à Pimelles, la ferme s'est ouverte au cassis en 2015. Transformé en produits variés sous label bio, ce petit fruit emblématique révèle toute sa richesse aromatique. Confitures, sirops et liqueurs invitent à un voyage gourmand et authentique.

www.cassisdelagrangeauxmoines.fr



REGARD SUR UNE ROUTE EMBLÉMATIQUE

LA ROUTE DE LA TRUFFE EN BOURGOGNE : UN ITINÉRAIRE GOURMAND INÉDIT

De Nuits-Saint-Georges à Leuglay, la Côte-d'Or dévoile sa première Route de la truffe de Bourgogne, à découvrir via l'application Balades en Bourgogne. Sur 118 km et 8 étapes, dégustations, visites de truffières, démonstrations de cavage et rencontres avec producteurs et restaurateurs invitent à percer les secrets du « diamant noir » local, le Tuber Uncinatum. Une expérience immersive qui met en lumière l'art de vivre à la bourguignonne. Si la balade proposée se concentre sur la Côte-d'Or, l'Yonne n'est pas en reste : Noyers-sur-Serein, Saint-Bris-le-Vineux ou encore Chablis accueillent chaque hiver des marchés dédiés à la truffe, perpétuant une tradition turficole séculaire.

www.bourgogne-tourisme.com/itineraires-et-circuits-de-randonnee/route-de-la-truffe

ROUTE GOURMANDE AU COEUR DE LA PUISAYE - FORTERRE

FOCUS SUR LA ROUTE

Aux portes de Paris, la Puisaye-Forterre se dévoile comme une terre singulière où nature, artisanat et gastronomie se rencontrent. Des vignobles de l'Auxerrois aux potiers de Saint-Amand, des marchés colorés aux tables créatives, chaque étape invite à goûter un territoire généreux et inspirant.

Distance : 80 km

Temps de trajet : 2h

À parcourir : en voiture

4 étapes :

- **Auxerre** : ici se conjuguent bons vins et bonnes tables sur les rives de l'Yonne.
- **Toucy** : un marché phare où terroir et convivialité s'invitent chaque fin de semaine.
- **Saint-Sauveur-en-Puisaye** : une halte savoureuse entre artisanat d'art et douceurs locales.
- **Cosne-Cours-sur-Loire** : où Loire et vignoble s'accordent pour des plaisirs gustatifs.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/coeur-puisaye



SAVEURS ARTISANALES

Sébastien Métoyer : chocolat et gastronomie en Puisaye

À Charny-Orée-de-Puisaye, l'artisan chocolatier Sébastien Métoyer entraîne ses visiteurs dans un univers singulier. Son laboratoire dévoile le voyage du cacao, de la fève à la tablette, avant la dégustation de créations intenses. Au Restaurant du Moulin Rouge, il prolonge l'expérience en associant ses chocolats aux produits locaux et aux menus de saison, pour une table inventive où chaque plat devient une escale gourmande.

www.sebastien-metoyer.com



EXPÉRIENCES IMMERSIVES

Guédelon, saveurs médiévales et pains d'antan

Au cœur du chantier médiéval de Guédelon, l'offre gourmande prend de l'épaisseur : Un restaurant inédit « La Canopée » avec de grandes tablées où faire « co-pain » 6 plats aux accents d'épices rapportées des Croisades inspirés de la cuisine du Moyen-Age et des jardins de Guédelon. Après la création d'un moulin il y a quelques années, logiquement l'ouverture d'une nouvelle boulangerie prolonge ce voyage dans le temps avec des pains au levain, brioches moelleuses et douceurs aux farines anciennes bio, offrant une immersion totale dans l'art culinaire d'hier revisité pour aujourd'hui.

www.guedelon.fr

NUITS INSOLITES ET LOCALES

L'Orée des 4 Chemins, pour une nuit au pays des Hobbits

Ces nouveaux hébergements insolites invitent à vivre une parenthèse hors du temps à Fontenoy, comment choisir entre tipi, maison de hobbit, roulotte ou encore zome ? Des panier repas et petits-déjeuners de produits locaux complètent de façon gourmande une expérience durable et conviviale sur réservation.

www.loreeedes4chemins.fr



FOCUS SUR LA ROUTE

Au cœur de paysages vallonnés couverts de vignes, cet itinéraire permet d'explorer un territoire où vignobles et patrimoine dialoguent en harmonie. Des coteaux de l'Auxerrois à la colline de Vézelay et sa basilique inscrite à l'UNESCO, le voyage s'écrit autant dans les verres que dans les pierres. On y savoure le Chablis, fierté viticole reconnue, mais aussi le Crémant de Bourgogne. La route sillonne ces terres hospitalières, reliant producteurs, artisans et tables inspirées, pour une expérience où l'art de vivre bourguignon se révèle sous toutes ses facettes.

Distance : 110 km
Temps de trajet : 2h
À parcourir : en voiture

4 étapes :

- **Semur-en-Auxois** : derrière ses remparts, la petite cité invite à croquer l'histoire et les saveurs locales.
- **Avallon** : avec ses jardins en terrasse, elle conjugue authenticité, terroir et convivialité aux portes du Morvan.
- **Vézelay** : patrimoine spirituel et plaisirs gourmands ont investi la colline éternelle inscrite au Patrimoine de l'UNESCO.
- **Auxerre** : entre rivière et vignobles, les tables créatives et la gastronomie sont en plein renouveau.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/auxerrois

DE L' AUXERROIS À L' AUXOIS
ROUTE GOURMANDE
DANS L'AUXERROIS



PLAISIRS GOURMANDS
AU FIL DE L'EAU

Cuisine flottante : La Donzelle, food boat

Amarrée à Auxerre, La Donzelle propose une cuisine végétarienne à emporter, préparée avec des produits bio. Sur un bateau convivial, l'adresse invite aux pique-niques et apéritifs au bord de l'eau, offrant une expérience culinaire originale et un moment de détente.

www.bourgogne-tourisme.com/restaurants/la-donzelle



TABLES AUXERROISES ENTRE
TRADITION ET MODERNITÉ

Le Dix, ambiance raffinée

Ouvert récemment, Le Dix s'impose comme un lieu élégant et décontracté pour une pause gourmande à Auxerre. Déjeuners entre amis, dîners romantiques ou repas d'affaires y trouvent une atmosphère intime et soignée, portée par une cuisine inventive et une équipe accueillante.

www.ledixauxerre.com



Bouillon Auxerrois, retour aux classiques

En plein cœur d'Auxerre, le Bouillon Auxerrois revisite la tradition des bouillons populaires avec une carte de plats emblématiques à base de produits frais et locaux. Ici, l'authenticité rime avec accessibilité, les prix doux invitant chacun à redécouvrir le goût du partage.

www.facebook.com/BouillonAuxerrois/



CRÉATIONS 100% BOURGOGNE

Les Marmites de Cobannos, douceurs à tartiner

Alliant noisettes de Puisaye, huile locale et chocolat bio équitable, cette pâte à tartiner artisanale séduit par sa richesse en noisette et sa faible teneur en sucre. Fabriquée entre Yonne et Nièvre, elle décline toute une gamme de saveurs qui conjuguent gourmandise et qualité.

www.noisettou.fr



La Sauvage, distillerie de Vézelay - Spiritueux au féminin

Non loin de là, à Vézelay, dans son alambic ancien, La Sauvage élabore gins, boissons anisées et softs avec les plantes du jardin et les forêts du Morvan. Authentique et engagée, cette distillerie féminine et féministe défend une production locale raisonnée où la subtilité des arômes se marie à l'audace artisanale.

<https://la-sauvage.sumupstore.com>





LES TABLES D'EXCEPTION ET GASTRONOMIE LOCALE

Restaurant Summus, ode à la Vallée de l'Ouche

A Sombernon, un nouveau restaurant a vu le jour : le « Summus ». Les 2 chefs, Nora Maldera et Dorian Fournier, proposent une revisite des classiques de la gastronomie en travaillant essentiellement des produits de saison et issus de fournisseurs locaux qui partagent leurs valeurs. Chaque assiette conjugue textures et saveurs originales, reflet de la Vallée de l'Ouche toute proche.

www.restaurant-summus.fr

Hôtel-restaurant de la Poste, saveurs raffinées

Précédemment chef du restaurant Le Lassey au Château de Sainte-Sabine, Benjamin Linard a repris l'Hôtel-Restaurant de la Poste à Pouilly-en-Auxois. Désormais dans son cadre chaleureux, il propose sa cuisine raffinée et créative, inspirée par la nature et les produits locaux. Herbes, fleurs, légumes, champignons, gibiers et poissons d'eau douce sont mis en valeur dans des assiettes généreuses et élégantes.

www.hoteldelaposte-pouilly.com



DE L' AUXERROIS À L' AUXOIS
ROUTE GOURMANDE
DANS L' AUXOIS



VUES IMPRENABLES ET EXPÉRIENCES INSOLITES

Au sommet de la tour du Château de Mâlain

Des expériences uniques qui marient panorama à 360° sur la vallée de l'Ouche, accords gourmands et combinaison de saveurs pour transformer l'apéritif en moment sensoriel mémorable. 2 offres au programme : une dégustation « Bières et fromages » 4 bières artisanales + 4 fromages locaux ou « Vins et tartinades » 4 vins de Bourgogne + des tartines apéritives artisanales.

www.entre-ouche-et-montagne.fr/recherche.html?motsclefs=chateau&page=2



Croisières Billebaude 3333, une croisière durable

Le nouveau bateau-promenade électrique de Pouilly-en-Auxois prend du service sur le canal de Bourgogne et propose plusieurs formats de croisières : passage du tunnel de Pouilly et/ou d'écluses, croisière avec ou sans repas ou encore privatisée. Des moments suspendus qui mêlent patrimoine fluvial et exploration originale.

www.tourismepouillybligny.fr/visiter-explorer/croisieres-bateau-promenade-billebaude-3333



HÉBERGEMENTS DE CHARME ET HISTOIRES SINGULIÈRES

Maison George – En hommage aux femmes

A Flavigny-sur-Ozerain, la Maison George a fait peau neuve. Le bistrot a été transformé en un grand gîte, portant sa capacité totale à 31 couchages. Superbement restaurées et décorées, les 10 chambres sont baptisées du prénom d'une femme de référence. A louer à l'unité, chaque chambre propose un espace nuit et cuisine, ou conjointement pour les familles nombreuses et les groupes d'amis.

www.lamaisongeorge.fr/fr

FOCUS SUR LA ROUTE

Entre collines verdoyantes et villages médiévaux préservés, cet itinéraire est une invitation à la flânerie. Ici, les paysages doucement vallonnés couronnés de forêts se mêlent aux pierres chargées d'histoire, aux abbayes, aux cités fortifiées et aux marchés vivants. Ce voyage se déguste aussi à table, car l'Auxois est particulièrement riche en fromages de caractère, douceurs sucrées, liqueurs fruitées et recettes ancestrales. Plus qu'une promenade, c'est une immersion dans l'âme bourguignonne, où patrimoine culturel et plaisirs gourmands se savourent à chaque détour.

Distance : 75 km

Temps de trajet : 1h20

À parcourir : en voiture

3 étapes :

- **Dijon** : capitale de la moutarde et des plaisirs épicés, Dijon réveille les papilles.
- **Flavigny-sur-Ozerain** : dans ses ruelles pavées, l'anis se savoure comme un secret d'abbaye.
- **Semur-en-Auxois** : un festin d'histoire servi à la sauce bourguignonne entre les murailles de ses remparts.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/auxois

FOCUS SUR LA ROUTE

Le Brionnais séduit par sa campagne apaisante émaillée de fermes d'élevage du fameux bœuf blanc : le charolais, et de belles églises ou chapelles romanes. Ici, on savoure le temps retrouvé dans une ambiance intimiste. À Digoïn, Saint-Christophe-en-Brionnais ou encore Mâcon, les haltes s'offrent comme une promenade entre nature et culture : marché aux bestiaux pittoresque, dégustations au domaine ou à la Cité des Vins, pauses gastronomiques raffinées. Le Brionnais rime avec douceur et authenticité.

Distance : 125 km
Temps de trajet : 2h15
À parcourir : en voiture

3 étapes :

- **Digoïn** : au cœur de la Vallée de la céramique où le savoir-faire ancestral perdure au service de l'art de vivre et de la gastronomie.
- **Saint-Christophe-en-Brionnais** : réputée pour son marché au cadran, au cœur du bocage dévolu à l'élevage du fameux bœuf blanc.
- **Mâcon** : au seuil d'un vignoble réputé et au fil de la Saône, une belle escale où vin et gastronomie se marient.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/le-brionnais/

ROUTE GOURMANDE DANS LE BRIONNAIS

À LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS ET SAVOIR-FAIRE LOCAUX

GAEC Pardon, l'élevage d'excellence

À Tramayes, le GAEC Pardon incarne une agriculture maîtrisée et durable. Chèvres de la race alpine, vaches laitières et charolaises sont élevées avec soin, le lait transformé sur place en fromages fermiers valorisés en circuit court. Visites et dégustations dévoilent un savoir-faire familial, sincère et généreux sous le label Bienvenue à la ferme.

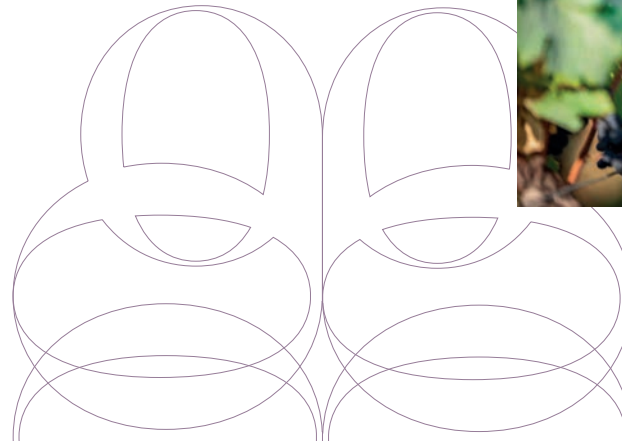
www.gaec-pardon.net



Domaine Roche des Bancs, un vignoble rare

Sur les coteaux du Brionnais, ce domaine fait revivre un vignoble confidentiel certifié en bio. Chardonnay, Pinot noir ou Gamay donnent des vins élégants et précis. Repris en 2020, le domaine perpétue une histoire singulière qu'il présente avec plaisir aux visiteurs sur rendez-vous.

www.rochedesbancs.com



ROUTE GOURMANDE AU FIL DE LA LOIRE

LES DÉLICES DE LOIRE À PORTÉE DE MAIN

La Tour du Pouilly Fumé - Un vent nouveau

A Pouilly-sur-Loire, la Tour du Pouilly Fumé se réinvente avec une nouvelle scénographie immersive inédite. Vignerons et techniciens signent ici un parcours repensé pour dévoiler les arômes et l'histoire des vins de Pouilly, le plus bourguignon des vignobles de Loire. Une expérience sensorielle qui associe modernité et tradition viticole.

www.pouilly-fume.com



L'Auberge de la Gare - Esprit familial sur la N7

À Pougues-les-Eaux, l'Auberge de la Gare fait revivre l'esprit chaleureux de la Nationale 7. Dans un cadre convivial, une cuisine maison et française met en valeur des produits frais et de saison, avec menus du mois et plats du jour à savourer en toute simplicité.

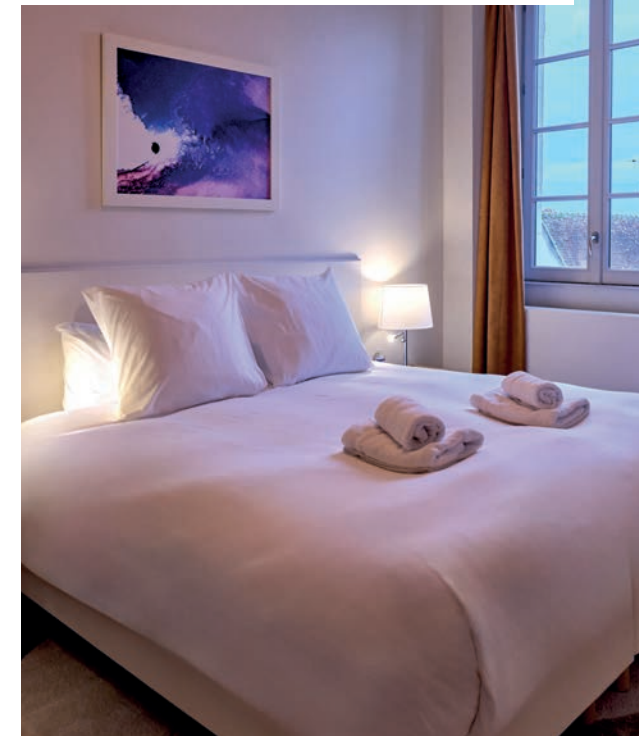
www.laubergedelagare.com

NUITS MAGIQUES

Les Suites du Palais – Au top du raffinement

A Nevers, 2 nouveaux appartements d'exception, la Suite Vivier**** et la Suite Saint-Cyr****, viennent enrichir l'offre premium du centre-ville. A deux pas de la cathédrale, spacieux et raffinés, associant lignes épurées et matières nobles, ils ouvrent Les Suites du Palais à une nouvelle clientèle plus familiale et amicale.

www.lesuitesdupalais.com





LES DÉLICES DE LOIRE À PORTÉE DE MAIN

Silex, l'audace du terroir

Au cœur du centre historique de Nevers, les chefs de ce nouveau restaurant marient terroir nivernais et modernité. Aux commandes, 3 amis passionnés qui signent ici une cuisine française vivante, sincère et engagée, inspirée par les saisons et les artisans locaux. Midi ou soir, chaque plat célèbre le goût, le partage et l'élégance simple.

www.bourgogne-tourisme.com/restaurants/silex



Le Pass Gourmand des Bertranges, le terroir en poche

Autour de La Charité-sur-Loire, le Pass « Les Gourmands disent » ouvre les portes d'une vingtaine d'adresses : producteurs, artisans et restaurateurs composent une balade culinaire inédite. La clé idéale pour explorer les saveurs locales et partager l'authenticité du terroir.

www.lacharitesurloire-tourisme.com/pass-gourmand

CRÉATIONS & ART DE VIVRE

Clément Boutillon, céramiste designer – L'art du feu

À Nevers, le designer Clément Boutillon signe un bougie « Estampe ». Mariant céramique artisanale et parfums de Grasse, ces bougies d'exception unissent savoir-faire local, création contemporaine et démarche durable. De véritables pièces d'art à offrir ou collectionner.

www.estampe-bougie.com



FOCUS SUR LA ROUTE

Entre vignobles prestigieux et douceurs sucrées, la Bourgogne ligérienne invite à un voyage gourmand au fil du fleuve. Craquants, négus, vins de Pouilly-sur-Loire ou faïences de Nevers rythment un parcours où terroir, artisanat et patrimoine se répondent. Une escapade sensorielle à savourer sans modération qui suit le tracé d'une partie de l'itinéraire cyclable de l'EuroVelo6.

Distance : 50 km

Temps de trajet : 1h

À parcourir : en train et vélo
ou vélo

4 étapes :

- **Cosne-Cours-sur-Loire** : entre Loire et vignobles, une escale gourmande aux accents authentiques.
- **Pouilly-sur-Loire** : où chaque verre raconte l'histoire du fleuve et la douceur de la nature ligérienne.
- **La Charité-sur-Loire** : cité monastique classée à l'UNESCO qui conjugue patrimoine et plaisirs de la table.
- **Nevers** : art, histoire et douceur de vivre. Une étape qui se savoure autant qu'elle se visite.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/val-de-loire

ROUTE GOURMANDE AU PAYS DES VINS SUPERSTARS



REGARD SUR UNE ROUTE EMBLÉMATIQUE

LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE : POUR LES GOURMANDS ET COMPAGNIE

De Dijon à Marseille, la Vallée de la Gastronomie – France® propose un voyage sensoriel unique centré sur le goût et la culture française. Au fil du voyage et des étapes se révèlent des produits d'exception, et La Bourgogne n'est pas en reste grâce à la richesse de son terroir et de ses traditions. De la moutarde de Dijon aux vins du Mâconnais, chaque kilomètre ou presque propose une expérience gourmande authentique et intime : dégustation de bons produits et/ou de beaux nectars, partage de savoir-faire et de tours de main avec les hommes et les femmes de talents qui les

travaillent, visite magique ou instructive... Toutes ces expériences gourmandes et authentiques à vivre au cœur du terroir bourguignon au moins une fois dans sa vie sont à portée de main le long de la Vallée de la Gastronomie - France®, un itinéraire pour explorer tout ce qui constitue la culture française, au fil des saisons et des traditions.

www.valleedelagastronomie.com



FOCUS SUR LA ROUTE

De Dijon à Beaune, en passant par les villages mythiques de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, cet itinéraire invite à un voyage sensoriel où se mêlent gastronomie étoilée, crus prestigieux et traditions culinaires. 100 % slow, entre belles adresses au cœur du vignoble, dégustations, ateliers sensoriels et rencontres, la balade se vit au rythme des paysages viticoles classés et des cités historiques qui racontent l'âme bourguignonne.

Distance : 75 km

Temps de trajet : 1h20

**À parcourir : en train et vélo
ou en vélo**

4 étapes :

- **Dijon** : capitale gourmande où le marché couvert et la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin célèbrent l'art culinaire bourguignon.
- **Nuits-Saint-Georges** : cœur battant de la Côte de Nuits avec ses caves séculaires et ses crus mythiques.
- **Gevrey-Chambertin** : berceau des plus grands pinots noirs et terroirs prestigieux de renommée mondiale.
- **Beaune** : capitale des vins, à déguster à petites gorgées avec ses Hospices emblématiques et sa nouvelle Cité des vins.

[www.bourgogne-tourisme.com/
decouvrir/gastronomie-et-produits-
regionaux/12-routes-gourmandes/
route-gourmande-dijon-beaune](http://www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/route-gourmande-dijon-beaune)



DÉGUSTATIONS D'EXCEPTION

Manoir des Parcelles de Saulx – Dégustations exclusives

A Meursault, le Manoir des Parcelles propose des dégustations des vins des domaines Commaraine à Pommard, Belleville à Rully et Parcelles de Saulx. Dans l'intimité des caves du XVIII^e siècle, ou au bar à vins avec vue sur les vignes les papilles et les pupilles sont à la fête.

www.de-saulx.com/fr/visite-degustation

Caveau Les Charmes – Sélection hors-normes

Nouveau lieu à Meursault : attendant à l'hôtel Les Charmes en cours de rénovation, un caveau-théâtre où près de 500 références célèbrent Meursault et la Côte de Beaune. La promesse est belle avec des dégustations sur mesure, des vins rares et des accords mets-vins pointus dans un cadre familial et raffiné.

<https://reindeer-fife-yjdc.squarespace.com>

Bar Le 1855 – Vins fins pour dégustations privées

A Dijon, un bar à vin d'exception a ouvert ses portes dans les caves voûtées de l'Hôtel Darcy. Dans une atmosphère intime et raffinée on y déguste l'excellence des vignobles de Bourgogne, véritable invitation à explorer la Bourgogne. A la carte : grands crus, appellations confidentielles et vins au verre.

<https://hotel-darcy.fr/bar-a-vin>

L'Auguste – Comptoir gourmand

Dans le cœur historique de Dijon, L'Auguste propose des vins de Bourgogne et d'ailleurs, des bières et spiritueux, accompagnés de planches gourmandes locales et de spécialités 100% bourguignonnes : oeufs cocotte sauce meurette ou Epoisses, nonnettes au petit Gaugry, croustilles d'escargots... pour une pause savoureuse et conviviale.

<https://laugustedijon.com>



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



TABLES GOURMANDES

Les Murisaltiens, bistrot traditionnel bourguignon

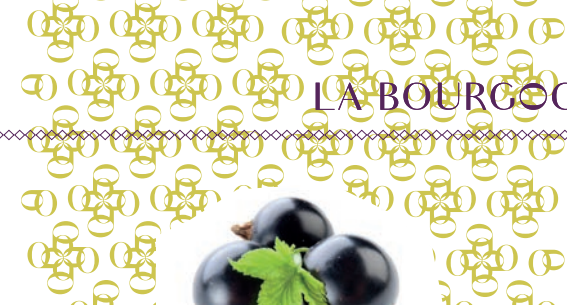
Le chef étoilé Takashi Kinoshita a quitté les cuisines du château de Cîteaux pour ouvrir sa propre maison. Il y propose une cuisine bourguignonne raffinée dans un cadre convivial de bistrot. Escargots, joues de bœuf, coquelet et desserts maison s'accordent à une cave déjà étendue. Dans les projets à venir : l'ouverture d'une petite salle gastro dans la maison d'en face.

<https://les-murisaltiens.eatbu.com>

Boutique de l'Escargot et de la Truffe : Accords mets-vins

Située dans la maison historique aux trois pignons dans le centre de Dijon, cette épicerie fine propose une expérience unique autour des escargots et de la truffe de Bourgogne. Des dégustations sublimes par un verre de vin parfaitement accordé aux mets : croustilles, saucisson à la truffe...

www.truffedebourgogne.fr



PARCOURS DU CASSIS SECRETS GOURMANDS

À Dijon, l'Office de tourisme a ajouté une nouvelle visite guidée à son programme déjà très complet. Le Parcours du Cassis propose de découvrir cette petite baie sous toutes ses formes. Des dégustations ponctuées d'anecdotes historiques clôturent ce circuit qui combine gastronomie et patrimoine urbain et révèle la richesse culinaire dijonnaise.

www.destinaciondijon.com/visites/le-parcours-du-cassis

REGARD SUR UNE ROUTE EMBLÉMATIQUE

ROUTE DU CASSIS, SUR LES TRACES DE LA PERLE NOIRE DE BOURGOGNE

Sur 55 km, de Dijon à Nuits-Saint-Georges, cet itinéraire explore la thématique du cassis, de la terre à la table. Emblématique de la Côte-d'Or, le cassis a trouvé ici tous ses usages. Producteurs, liquoristes et vignerons partagent l'histoire et la culture de la baie noire, utilisée dans les apéritifs, les desserts et même les parfums. Entre visites d'exploitations, dégustations et ateliers, le parcours offre une plongée dans le patrimoine gastronomique et viticole bourguignon, au milieu de douces collines, villages et sites historiques. Une expérience gourmande où on découvre le cassis dans tous ses états.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/produits-du-terroir-bourgogne/le-cassis-la-creme-des-fruits-rouges/cap-sur-la-route-du-cassis

LE CHIC À LA BOURGUIGNONNE EN 5 ESCALES

Logis Hôtel Darcy, l'élégance intemporelle

Au cœur historique de Dijon, l'hôtel conjugue patrimoine et raffinement. Récemment rénové, ce boutique-hôtel de 27 chambres mêle belles matières et boiseries dans une atmosphère intime. Son bar à vin en cave voûtée et sa table semi-gastronomique revisitent avec modernité l'art de vivre dijonnais.

<https://hotel-darcy.fr>



La Cour de Beaune, une adresse confidentielle

A Beaune, cette élégante maison bourgeoise du XVIII^e, restaurée en 2024 par une styliste du luxe, abrite deux suites lumineuses et raffinées. Bien qu'elle soit nichée en centre-ville, elle séduit par le calme de son vaste jardin unique, ses apéritifs au salon-bar et son accueil sur mesure. Une adresse confidentielle pour savourer la Bourgogne en toute élégance.

www.lacourdebeaune.com



Hôtel le Solstice, l'Esprit vigneron

A Beaune, cette ancienne maison de vin invite à une immersion sensorielle au cœur des vignobles. Ses 12 chambres singulières célèbrent la diversité des climats. Sous ses voûtes historiques, le bar dévoile une sélection d'appellations d'exception, animée par sommeliers et vignerons. Un lieu vivant où terroir, convivialité et élégance se mêlent avec subtilité.

www.solstice-beaune.com



Alfred Hotels, une maison contemporaine

A Beaune, la 4^{ème} adresse de cette enseigne propose modernité et authenticité dans les 49 chambres d'une belle demeure familiale du XIX^e. Ses espaces modulables – jardin intérieur, cave voûtée, salon – accueillent réceptions, dégustations privées ou pauses inspirantes. Une adresse élégante au cœur de la capitale des vins, parfaite associant art de vivre et œnotourisme.

<https://alfredhotels.com/fr/beaune>



Hôtel Les Deux Chèvres, le luxe discret

Ancien étoilé de Gevrey-Chambertin devenu boutique-hôtel raffiné, Les Deux Chèvres offre une expérience exclusive au cœur des vignes prestigieuses. Ici, élégance et sérénité s'unissent : piscine avec vue, planches gourmandes, vins régionaux et service attentif composent une parenthèse hors du temps. Un refuge rare tout en délicatesse.

www.lesdeuxchevres.com



B BULLES DE BIEN-ÊTRE

Château de la Commaraine, le palace des vignes

A Pommard, symbole d'une renaissance, le Château de la Commaraine mêle patrimoine, raffinement et bien-être. Son spa, sa piscine et ses suites avec vue sur les vignes s'intègrent dans une cuverie spectaculaire et deux restaurants signés par le MOF Christophe Raoux. Une parenthèse sensorielle unique.

www.chateaulacommaraine.com

COMO Le Montrachet, l'élégance apaisée

Face aux vignes légendaires de Puligny-Montrachet, cet établissement propose 28 chambres à la déco contemporaine. Sa piscine extérieure chauffée, son restaurant gastronomique et ses offres œnotouristiques sur mesure composent un séjour où détente, raffinement et culture du vin s'entrelacent, sous le signe de l'art de vivre bourguignon.

www.comohotels.com/france/como-le-montrachet

Hôtel Le Clos des Arts, un havre de douceur

Nichée entre Dijon et Beaune, cette adresse confidentielle allie charme, raffinement et bien-être. Chambres chaleureuses, massages en chambre et spa offrent une parenthèse relaxante après une journée au cœur des vignes. Bar à vins, nature environnante et ambiance feutrée prolongent l'expérience en douceur.

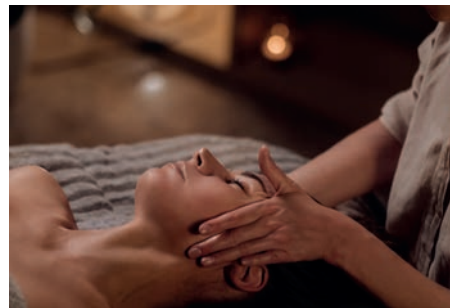
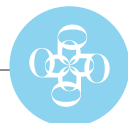
www.leclosdesartsdegevreychamberlin.com

OUVERTURE EN 2026

Les Sources de Vougeot, un sanctuaire sensoriel

A Gilly-lès-Cîteaux, au cœur d'un site patrimonial unique, cette nouvelle adresse conjuguera art de vivre et ressourcement à compter de mars 2026. Spa by Caudalie sous voûtes médiévales, bassins majestueux, soins exclusifs et rituels inspirés de la vigne pour une immersion rare dans une atmosphère raffinée. Un lieu d'exception où bien-être et terroir se rencontrent...

www.sources-hotels.com/bourgogne



REGARD SUR UNE ROUTE EMBLÉMATIQUE

LES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE : UN PATRIMOINE UNESCO UNIQUE AU MONDE

En 2025, les Climats du vignoble de Bourgogne ont fêté leurs 10 ans d'inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ce classement consacre un paysage culturel unique imaginé il y a plusieurs siècles par les moines cisterciens puis façonné depuis par le travail des vignerons. Chaque "Climat" - parcelle précisément délimitée - exprime des nuances subtiles de terroir, reflet d'un savoir-faire exceptionnel. De Dijon à Santenay, ces 1 247 Climats illustrent l'alliance rare entre nature, culture et tradition viticole. Ce classement célèbre une identité vivante, transmise de génération en génération, et offre l'opportunité de comprendre le vignoble de Bourgogne via un programme d'animations, des actions de médiation et des équipements tels que la Cité des Vins et Climats du Vignoble de Bourgogne à Beaune, Chalon ou Chablis.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/la-bourgogne-des-vignes-et-vignobles/le-vignoble-de-bourgogne-et-ses-climats/



ROUTE GOURMANDE EN MORVAN, NATURE ET SAVEURS

FOCUS SUR LA ROUTE



ÉVASIONS GRANDEUR NATURE

E-trott-in-Morvan, l'aventure électrique

A Anost, au cœur du Parc naturel régional du Morvan, E-Trott in Morvan propose des balades en trottinettes électriques tout-terrain. Ici, lacs, forêts et montagnes composent un terrain de jeux ludique 100 % nature pour une expérience 100% durable en termes de bruit et d'émissions. A pratiquer dès 14 ans. Original, fun et assurément mémorable !

www.autun-tourisme.com/offres/e-trott-in-morvan-anost-fr-5308653



Morvan Bike, votre compagnon de route

A Autun, Morvan Bike propose une large gamme de VTT, VTC, Gravel et vélos électriques. Leurs conseils experts permettent de trouver le modèle adapté à chaque pratique, de l'aventure sportive aux balades plus tranquilles. Du sur-mesure pour une virée au cœur des paysages du Morvan en toute confiance.

www.morvan-bike-autun.fr

LE MORVAN, 7^{ÈME} RÉSERVE INTERNATIONALE DE CIEL ÉTOILÉ

Label DarkSky International en poche, le Morvan s'impose comme un haut lieu d'observation des étoiles. Des animations estivales et des spots aménagés à Savilly sont autant de propositions alléchantes pour des soirées et nuits magiques la tête dans les étoiles.

<https://tourisme.parc dumorvan.org/actualites/labellisation-du-parc-du-morvan-ric>



Littéralement situé au centre de La Bourgogne, le Morvan dévoile un terroir généreux au cœur de paysages préservés faits de villages pittoresques, forêts profondes, lacs cristallins et vignobles graphiques. Ici, des artisans passionnés élaborent et transforment des produits authentiques à déguster sans modération, au cours d'un voyage riche en expériences inédites.

Distance : 125 km

Temps de trajet : 2h15

À parcourir : en voiture

5 étapes :

- **Châlon-sur-Saône** : une halte savoureuse et culturelle en bord de Saône.
- **Couches** : sous le signe du vignoble et des châteaux au charme discret.
- **Autun** : une cité antique où patrimoine et plaisirs de la table se rencontrent.
- **Château-Chinon** : l'escale gourmande des collines du Morvan.
- **Saulieu** : la capitale gastronomique du Morvan et une table emblématique, celle de la famille Loiseau.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/escapade-morvan



SAVOUREUSES ESCALES

Domaine Vincent Royet, l'art du vin en héritage

À Couches, Il y a un domaine familial fort de 4 générations de passionnés. Une visite guidée des vignes et des coulisses du domaine suivie d'une dégustation permet d'apprécier toute la richesse des vins du Couchois, un petit vignoble encore peu connu mais prometteur.

www.bourgogne-tourisme.com/sit/visite-guidee-au-domaine-vincent-royet

Restaurant Solà, la bistronomie en partage

À La Chapelle-sous-Uchon, le restaurant Solà invite à savourer une cuisine bistronomique familiale avec une vue imprenable sur la campagne depuis la terrasse. Un lieu chaleureux où authenticité et gourmandise se conjuguent avec élégance.

www.autun-tourisme.com/offres/sola-la-chapelle-sous-uchon-fr-3456808

Les Ateliers vins de Marie-Antoinette

A Saint-Jean-de-Vaux, Culture Wine TV organise des ateliers et master class de dégustation de vin à domicile. Entre pédagogie et convivialité, il s'agit ici d'expérimenter une immersion vivante dans l'univers viticole, associant découverte sensorielle écrite et audio-visuelle.

<https://culturewinetv.com>



Brasserie du Morvan, saveurs artisanales

À La Celle-en-Morvan, Alice Davis ouvre les portes de sa brasserie pour une visite suivie d'une dégustation de bières 100 % morvandes. Une étape conviviale qui peut se prolonger à la boutique, idéale pour emporter un peu de terroir chez soi.

www.bourgogne-tourisme.com/stages-et-cours/degustation-a-la-brasserie-du-morvan





SÉJOURS DE CHARME

Hôtel Le Terminus, escapade citadine

Idéalement situé face à la gare d'Autun et entièrement rénové, cet hôtel 2* dispose de 29 chambres spacieuses à la décoration soignée. La base de départ parfaite pour partir à la découverte d'Autun, ses trésors antiques, ses spécialités morvandelles...

<https://terminus.hotel-autun.fr>

La Hutte d'Argo, chambres d'hôtes insolites

À Ciry-le-Noble, cette demeure de caractère, au cœur d'un parc arboré avec piscine, propose 5 jolies chambres aux décorations thématiques qui emmènent dans des univers variés : Japon, Amérique, Poudlard.... Calme, nature et originalité se combinent pour un séjour ressourçant.

<https://lahutteargo.wixsite.com/lahuffedargo>



SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION

Coutellerie-Armurerie James : 200 ans de tradition

À Autun, découvrez une maison familiale unique, où, Pauline Zacharie, seule femme en France à détenir un brevet d'art en armurerie, perpétue un savoir-faire rare. Une visite en autonomie qui relate 2 siècles d'histoire des arts de la table et de la chasse.

www.autun-tourisme.com/en/offers/visite-de-la-coutellerie-armurerie-james-autun-en-5738316

L'Éco-Parc de la Nièvre, l'artisanat au goût du jour

A Tamnay-en-Bazois, une ancienne poterie emblématique du Morvan, entame aujourd'hui sa seconde vie comme lieu de transmission et de rencontre, dédié aux savoir-faire artisanaux et écologiques. Animations, ateliers thématiques, événements et espaces conviviaux invitent à expérimenter, créer et apprendre autrement.

www.eco-parc.eu



ROUTE GOURMANDE AU COEUR DE LA BOURGOGNE



TRADITION BOURGUIGNONNE ET AUDACE AU FÉMININ

Chez Camille – L'excellence à la bourguignonne

Aux fourneaux de cette belle adresse : la cheffe Joy Astrid, révélée dans Top Chef 2016 et sacrée championne du monde des œufs en meurette 2022-2023. Elle y cultive une cuisine fine où tradition et créativité se rencontrent. Chaque semaine, les "Jeudis Meurettes" célèbrent un grand classique de la gastronomie bourguignonne.

www.chezcamillearnay.com

FOCUS SUR LA ROUTE

De Saulieu à Chalon-sur-Saône, au cœur de la Bourgogne, cet itinéraire invite au voyage. Entre Côte Chalonnaise et Côte de Beaune, deux terroirs viticoles emblématiques, il procure au voyageur une expérience sensorielle d'exception où paysages remarquables, patrimoine, vins prestigieux, spécialités régionales et tables de chefs témoignent d'un art de vivre unique.

Distance : 100 km

Temps de trajet : 1h 30

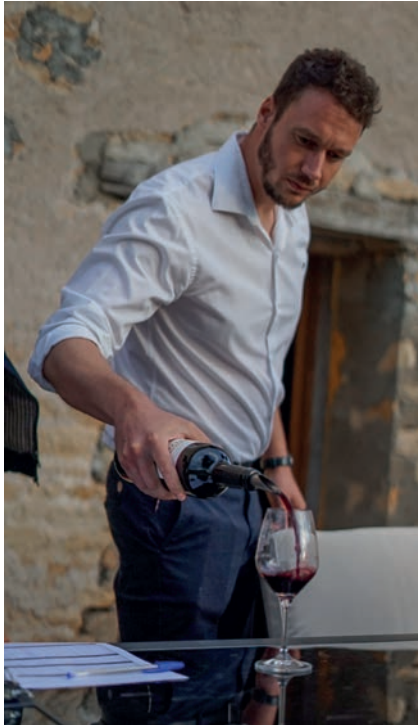
À parcourir : en voiture

4 étapes :

- **Saulieu** : la capitale morvandelle séduit par sa table légendaire, ses vins raffinés et son patrimoine vibrant.
- **Arnay-le-Duc** : où la Maison des Arts de la Table valorise l'art culinaire et un certain art de vivre à la bourguignonne.
- **Chagny** : entre vignes prestigieuses et cuisine étoilée. Cette petite cité offre une escale savoureuse.
- **Chalon-sur-Saône** : en bord de Saône, vins de Bourgogne du sud, gastronomie raffinée et patrimoine remarquable sont célébrés.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/route-saulieu-chalon/

ROUTE GOURMANDE EN BOURGOGNE DU SUD



A VENIR ...

Domaine Debreuille, la cabane du vigneron

Ce domaine basé à Royer se projette vers une nouvelle aventure avec l'ouverture d'un restaurant-dégustation. Ce lieu convivial prolongera l'expérience du vignoble en mêlant accords mets-vins et terroir du Mâconnais. Un projet à suivre, soutenu par une campagne participative qui fédère amateurs et curieux.

www.domaine-debreuille.com



L'ART DU VIN, AUTREMENT

Le Vin s'enhardit, le vin au salon

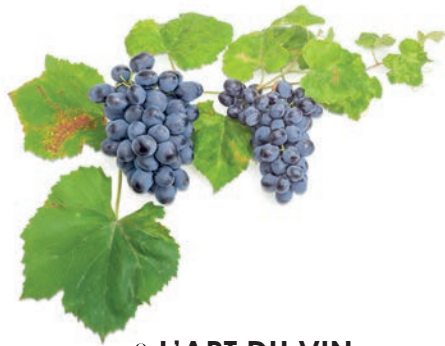
À Givry, Antoine Montagne réinvente la dégustation : ateliers sur-mesure à domicile, en entreprise ou en lieux d'exception. Expert en œnologie, il crée des expériences conviviales et pédagogiques, privées ou d'entreprises, pour une immersion décontractée dans l'univers du vin.

<https://levinsenhardit.fr/>

La Cave du Centre, saveurs transatlantiques

À Chagny, un Américain expatrié a ouvert une cave pas comme les autres. Lieu de convivialité et d'échanges culturels, elle projette un regard neuf sur les grands vins de Bourgogne. Ambiance décontractée et sélection précise de flacons en font un rendez-vous original et cosmopolite.

<https://lefooding.com/bars/la-cave-du-centre>



 **L'ART DU VIN,
VERSION INSOLITE**

Vinibike, l'énergie du vignoble

À Fuissé, Jules, moniteur diplômé, entraîne ses visiteurs en VTT électriques à travers le Mâconnais et le Beaujolais. Les balades guidées s'achèvent par une dégustation au domaine. Une approche durable et sportive, parfaite alliance entre paysages, patrimoine et plaisirs œnologiques.

www.joseph-burrier.com/visites-et-degustations

**Michel Moreau,
viti-conteur, récits et verres levés**

À Givry, Michel Moreau donne vie au vin à travers des saynètes poétiques et humoristiques. Contes, dégustations et rires... ses spectacles de 60 à 90 minutes revisitent l'histoire de la vigne avec légèreté. Une approche artistique et sensorielle unique qui unit terroir, culture et plaisir partagé.

www.michelmoreau.org



FOCUS SUR LA ROUTE

De Beaune à Mâcon, la Bourgogne du Sud déroule un itinéraire gourmand où vins et gastronomie se conjuguent aux paysages. Villages de caractère, cités viticoles, tables étoilées, caves insolites, savoir-faire et hébergements durables composent une route savoureuse, pleine de découvertes inédites à expérimenter. Un itinéraire durable qui peut être vécu en train voire à vélo en suivant la voie verte !

Distance : 110 km

Temps de trajet : 2h

À parcourir : en voiture ou en train

4 étapes :

- **Beaune** : le vin et la gastronomie en héritage, au cœur de la capitale des vins de Bourgogne.
- **Chalon-sur-Saône** : goûter la Saône et ses saveurs, ou expérimenter les marchés animés.
- **Tournus** : une abbatale, plusieurs tables étoilées, entre patrimoine et gastronomie raffinée.
- **Mâcon** : ambiance méridionale et blancs lumineux au cœur des vignobles du Sud Bourgogne.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/route-gourmande-bourgogne-sudescapade-morvan



GOURMANDISES ET CRÉATIONS

Votre coach pâtissier - secrets sucrés

À Saint-Marcel, un coach passionné transmet techniques et astuces de chef. Cours de pâtisserie ou « pâtisserie thérapie », en ligne ou à domicile, offrent un moment convivial et accessible à tous. De la maîtrise des recettes au plaisir de partager, une expérience personnalisée et créative.

<https://votrecoachpatissier.fr>

Le Salon de Grégoire, brunch sacré

À Givry, l'adresse déjà réputée séduit avec son brunch couronné « Meilleur brunch de France ». Une cuisine généreuse, des produits soigneusement choisis et une atmosphère élégante signent une halte gourmande d'exception. Un rendez-vous incontournable pour savourer Bourgogne et convivialité.

<https://restaurantlesalondegregoire.com>



Moulin de Martorey, la nature en deux étoiles

À Chalon-sur-Saône, le chef doublement étoilé Cédric Burtin propose une cuisine contemporaine, engagée et locavore. Sa création « Pomme-Noisette Végétal » illustre un parti-pris 100 % végétal. Dans un cadre bucolique, cette table 2 étoiles MICHELIN célèbre terroir, circuits courts et créativité durable.

<https://cedricburfin.com/fr>





A L'HEURE DU VINTAGE

Café-brocante Co'Thé Déco - Pause au charme ancien

À Saint-Gengoux-le-National, Co'Thé mêle gourmandise et chine. Entre pâtisseries maison, terrasse ensoleillée et brocante dédiée à la vaisselle et à la déco anciennes, chaque pause devient exploration. Un lieu authentique et chaleureux, au cœur d'une petite cité médiévale pleine de caractère.

www.bourgogne-tourisme.com/restaurants/co-the-deco

L'Atelier du P'tit Louis - Ambiance à emporter

À Burnand, ce café-brocante surprend : ici, le décor s'achète. Chaque objet, meuble ou pièce de vaisselle peut trouver une nouvelle vie ailleurs. Autour d'un café ou d'une pâtisserie, la visite se prolonge en expérience sensorielle et patrimoniale.

www.bourgogne-tourisme.com/restaurants/latelier-du-petit-louis-cafe-brocante



SÉJOURS ET PATRIMOINE

La Tiny Cluny, parenthèse miniature

À deux pas de la célèbre abbaye, cette tiny house quatre saisons associe confort moderne et écoresponsabilité. Bois, nature et sobriété composent une expérience de séjour insolite. Une échappée durable et cocooning, idéale pour explorer Cluny et les paysages environnants à pied.

www.latinycluny.fr



FOCUS SUR LA ROUTE

Au sud de la Bourgogne, le Charolais déploie la mosaïque de ses paysages vallonnés et bocagers, ponctués de clochers romans, de villages de caractère et de belles cités. Terre d'élevage du bœuf charolais AOP, il incarne une gastronomie généreuse, profondément ancrée dans son terroir. A Mâcon, Charolles ou encore Paray-le-Monial, chaque étape est une immersion multi-sensorielle mêlant goût, savoir-faire et mémoire des lieux.

Distance : 85 km
Temps de trajet : 1h10
À parcourir : en voiture

4 étapes :

- **Mâcon** : bordée par la Saône et le vignoble, on y célèbre l'art de vivre à la bourguignonne et la gourmandise.
- **Charolles** : la capitale du bœuf blanc célèbre son terroir d'exception à travers une cuisine raffinée.
- **Paray-le-Monial** : ici se mêlent spiritualité, patrimoine et gastronomie dans une atmosphère empreinte de convivialité.
- **Digoin** : séduisante par ses voies d'eau, son artisanat céramique et une gastronomie sincère aux saveurs locales.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/charolais/

ROUTE GOURMANDE DANS LE CHAROLAIS

SAVEURS ET TRADITION DANS LE BRIONNAIS

Charolles 1844 – Le renouveau du Glouglou

Dans la Vallée de la Céramique, la manufacture Charolles 1844, labellisée EPV, perpétue un savoir-faire ancestral dans la fabrication de céramiques de grande qualité. Elle mêle héritage et création contemporaine pour offrir des pièces uniques. Mention spéciale pour la célèbre carafe glouglou qui date de 1920. Elle se pare désormais d'une fleur "Œillet de Charolles". Inspirée par l'Art Nouveau, elle peut s'utiliser comme carafe, vase ou objet de décoration.

<https://charolles.com>



À NE PAS MANQUER...

La Maison du Charolais, le bœuf star !

Véritable vitrine d'un patrimoine d'exception, la Maison du Charolais à Charolles met à l'honneur le fameux bœuf blanc AOP, emblématique de son terroir. Entre espace muséographique, dégustations et rencontre avec les éleveurs, c'est tout un art de vivre fait de traditions, de savoir-faire et de goût authentique qui s'expose.

www.maison-charolais.com/fr

Les Rendez-vous Gourmands de Charolles - Un festival de saveurs

Du 24 au 28 mars 2026, les Rendez-vous Gourmands de Charolles animées par le chef étoilé Frédéric Doucet mettent en lumière producteurs, artisans et chefs locaux. Au programme : dîners de chefs à 4 mains, démonstrations, dégustations, et la Cantine des Chefs pour les écoliers font de cet événement une immersion festive et gourmande au cœur du terroir charolais.

www.maison-doucet.com



FOCUS SUR LA ROUTE

De Tournus, et ses tables étoilées, à Louhans et son marché légendaire, la route gourmande en Bresse invite à un voyage au cœur d'un terroir d'exception. Entre volailles AOC depuis 1957 et AOP depuis 1996, crème et beurre de Bresse, paysages vallonnés et villages pittoresques, chaque étape révèle une rencontre savoureuse avec des passionnés. Durable et accessible, elle peut se parcourir à vélo en suivant le tracé paisible de la Véloroute71, pour allier plaisirs gourmands et échappées bucoliques.

Distance : 95 km

Temps de trajet : 1h40

À parcourir : en voiture et à vélo



3 étapes :

- **Tournus** : sur les rives de la Saône, de nombreuses tables étoilées où terroir et vins se savourent à l'unisson.
- **Louhans** : la capitale de la volaille de Bresse vit au rythme de son marché du lundi, haut en saveurs et en traditions.
- **Varennes-Saint-Sauveur** : où mémoire industrielle (ancienne tuilerie) et beaux produits AOP brillent en vedette.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/gastronomie-et-produits-regionaux/12-routes-gourmandes/route-bresse

ROUTE GOURMANDE EN BRESSE



SÉJOURS COUP DE COEUR

Domaine Kaet, un vrai havre de paix

Aux confins ouest de la Bresse, à Ratenelle, ce domaine conjugue nature et raffinement : 2 gîtes, 1 lodge et 3 chambres élégantes accueillent les visiteurs dans un cadre bucolique en bord de rivière avec piscine chauffée, jacuzzi et sauna. Le lieu idéal pour lever le pied.

<https://domaine-kaet.com>

Domaine de la Loge, slow tourisme au naturel

A Flacey-en-Bresse, au pied du vignoble du Revermont, le Domaine de la Loge propose des séjours nature toute l'année. Cette ancienne ferme familiale réinventée allie hébergements confortables, activités de plein air et engagement écoresponsable pour une parenthèse ressourçante.

<https://domainedelaloge.fr>





LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS 2026

EN BOURGOGNE

• SAINT-VINCENT TOURNANTE DES MARANGES

24 & 25 janvier
CHEILLY-LÈS-MARANGES, DEZIZE-
LÈS-MARANGES & SAMPIGNY-LÈS-
MARANGES

S'inscrivant dans le paysage et dans le patrimoine viticole bourguignon, elle permet cette année de découvrir ou redécouvrir les appellations Maranges en parcourant les rues décorées des 3 villages et en flânant au gré des animations et des stands de restauration.

• SAINT-VINCENT TOURNANTE DU CHABLISIEN

7 & 8 février
LIGNY-LE-CHÂTEL

Depuis 55 ans les villages viticoles du Chablisien prennent chacun leur tour le flambeau pour organiser cette fête viticole réunissant des milliers de participants.

• FÊTE DE L'ESCARGOT

21 & 22 février
CHEVIGNY-SAINT-SAUVEUR

2 jours d'animation autour de cette spécialité bourguignonne. Au programme : fête foraine, dégustation d'escargot, village gourmand avec produits régionaux.

• 65^{ÈME} VENTE DES VINS DE NUITS- SAINT-GEORGES

8 mars
CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Événement phare parmi les plus attendus de l'année par les amateurs de vin, cette vente permet aux acheteurs d'acquérir les cuvées du dernier millésime de l'appellation Nuits-Saint-Georges.

• 26^{ÈME} FÊTE DU CRÉMANT ET TAPE CHAUDRONS

21 mars
CHÂTILLON-SUR-SEINE

Une journée festive qui célèbre l'arrivée du printemps, ponctuée d'animations, de défilés de chars et de dégustations de crémants de Bourgogne.

• JOURNÉES GOURMANDES DU GRAND MORVAN & DES PAYS DE BOUGOGNE (35^{ÈME} ÉDITION)

du 14 au 17 mai
SAULIEU

Plongeon dans le terroir bourguignon le temps d'un weekend festif. Une centaine de stands de producteurs et de nombreuses animations : concours de cuisine, apéritifs-concerts, courses aux accessoires de cuisine et de vaisselle...

• FLEURS DE VIGNE

30 & 31 mai
AUXERRE

Viticulteurs et négociants investissent les quais de l'Yonne pour faire déguster leurs vins issus de la dizaine d'appellations disponibles sur le territoire icaunais.

• FESTIVAL MUSIQUE ET VIN

du 20 au 28 juin
CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Pendant 10 jours, dégustations exclusives et concerts exceptionnels prennent place dans un cadre unique. Une édition qui réunit une nouvelle fois l'excellence viticole et musicale dans un lieu prestigieux.

À NE PAS MANQUER...

ROUTE DES GRANDS CRUS, 90 ANS D'ÉLÉGANCE VITICOLE

En 2027, la plus ancienne route des vins de France célébrera ses 90 ans. De Dijon à Santenay, elle traverse 37 villages aux noms prestigieux et 2 villes emblématiques, Beaune et Dijon. Véritable vitrine du savoir-faire viticole bourguignon, elle invite à parcourir les "Champs-Élysées de la Bourgogne", entre dégustations, rencontres vigneronnes et paysages classés au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Nul doute que de nombreux événements viendront marquer cet anniversaire d'exception.





• **FESTIVAL MUSICAL DES GRANDS CRUS DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ**

de mai à août 2026
PLUSIEURS LIEUX EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Plus de 50 spectacles, concerts et animations sur le thème du vin et de la musique. Meursault, Chablis, Cluny, Noyers-sur-Serein, et Gevrey-Chambertin conjuguent grands crus, musique et patrimoine au cœur des terroirs les plus célèbres de La Bourgogne ainsi que des dégustations commentées, conférences, dîners avec les artistes...

• **FANTASTIC PICNIC**

12 & 13 septembre
PLUSIEURS LIEUX EN BOURGOGNE

Les Fantastic Picnic célèbrent la fin de l'été autour de rendez-vous gourmands à travers La Bourgogne. Dégustations, pique-niques champêtres, animations et rencontres avec producteurs et artisans : une invitation à savourer la gastronomie et l'art de vivre dans des lieux emblématiques ou intimistes.

• **LIVRES EN VIGNES**

26 & 27 septembre
CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Consacrée à la littérature générale et à celle du vin, de la vigne et de l'art de vivre, cette manifestation œnotouristique et culturelle rassemble auteurs, éditeurs, lecteurs et visiteurs au château du Clos de Vougeot.

• **CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE® (7^{ÈME} ÉDITION)**

10 & 11 octobre
CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Le château du Clos de Vougeot, haut lieu de la gastronomie française, est le temple incontesté de l'œuf en meurette depuis que les meilleurs chefs nationaux et internationaux s'y affrontent dans le cadre du championnat du monde de l'œuf en meurette®.

• **LA PAULÉE DE LA CÔTE CHALONNAISE**

Le 3^{ème} weekend d'octobre
CHALON-SUR-SAÔNE

Au retour de l'automne, les vigneron de la Côte Chalonnaise donnent rendez-vous aux œnophiles pour la Paulée, la grande fête qui marque la fin des vendanges. Défilé des confréries vigneronnes, sonneurs de trompes, expositions... tout est réuni pour un week-end inoubliable.

• **LA POUILLY SANCERRE, COURSE ÉPICURIENNE**

Mi-octobre
POUILLY-SUR-LOIRE

Réunion de deux grands territoires de vins au travers d'une course de 20 km. Une épreuve qui permet, à son rythme, de profiter de la beauté automnale des vignes et de savourer des ravitaillements gourmands et gourmets qui balisent le tracé. C'est ça l'esprit de la course Pouilly Sancerre, c'est l'union sacrée de la vigne.

REGARD SUR UNE ROUTE EMBLÉMATIQUE

LE TOUR DE FRANCE EN BOURGOGNE : ENTRE SPORT ET SAVEURS !

15 & 16 juillet
VICHY-NEVERS, NEVERS MAGNY-COURS-CHALON-SUR-SAÔNE

Le Tour de France fait halte sur les routes gourmandes de la Bourgogne ! Deux étapes de 161 et 181 km feront vibrer les amateurs de cyclisme... et de bonne chère. Les coureurs traverseront un territoire où les pauses gastronomiques se savourent autant que les paysages : escargots de Bourgogne, bœuf charolais, fromages du Morvan et crus du Mâconnais accompagnent à merveille l'effort sportif. Ces étapes suivent d'ailleurs le parcours cyclo EuroVelo 6® entre Loire et Rhin à vélo, un itinéraire aussi riche en panoramas qu'en haltes gourmandes.

4 & 5 août
BELLEVILLE-EN BEAUJOLAIS-MÂCON, GEVREY-CHAMBERTIN-DIJON

Le Tour de France Femmes célébrera lui aussi la région avec deux étapes de 21 et 140 km au cœur des vignobles prestigieux de Bourgogne. Entre caves et climats inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, les cyclistes traverseront des villages emblématiques où se mêlent grands crus et savoir-faire culinaire. Le tracé emprunte en partie la Voie des Vignes, l'un des itinéraires phares du Tour de Bourgogne à vélo®, idéal pour allier sport, nature et plaisirs de la table.

• VIGNOBLES EN SCÈNE

16 au 18 octobre
PLUSIEURS LIEUX EN BOURGOGNE

Ce rendez-vous annuel national invite à vivre l'art de vivre à la française au cœur des destinations labellisées Vignobles & Découvertes en Bourgogne. Au programme : 3 jours d'escapades automnales mêlant dégustations, balades, patrimoine, gastronomie et banquets insolites pour une expérience sensorielle unique.

• FÊTE DES VINS DE CHABLIS

Fin octobre
CHABLIS

La Fête des vins est un événement majeur de l'année mettant en avant la découverte et la dégustation des appellations chabliennes. Au programme de la 77^{ème} édition : baptême du nouveau millésime, dégustations, intronisations, stands de gastronomie locale, balade dans les vignes et animations pour les enfants.

• FÊTE DES MARRONS

Fin octobre
SAINT-LÉGER-SOUS-BEUVRAY

Un marché intégralement dédié au marron et ses produits dérivés qui réunit producteurs et transformateurs locaux.



• 95^{ÈME} FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON

du 31 octobre au 11 novembre 2026
DIJON

Fondée en 1921, c'est aujourd'hui la Foire internationale la plus importante en France avec 170 000 visiteurs et 600 exposants.

• MARCHÉ AUX TRUFFES DE NOYERS

26 octobre & 30 novembre 2026
NOYERS-SUR-SEREIN

En plus de la vente de truffes dont la qualité est sévèrement contrôlée par des commissaires es-qualité, on y trouve des produits d'exception pour réjouir les papilles des gourmets amateurs du diamant noir. Omelette aux truffes géante.

• 166^{ÈME} VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

du 13 au 16 novembre 2026
BEAUNE

Cette prestigieuse vente de charité qui fait rayonner les vins de Bourgogne à travers le monde est aussi l'occasion d'un weekend festif au cœur de Beaune, chaque 3^{ème} weekend de novembre.

• LES GLORIEUSES DE BRESSE

mi-décembre 2026
LOUHANS

Parmi les 4 villes célébrant les Glorieuses de Bresse, une se situe en Bourgogne du Sud : Louhans ! La première volaille mondiale à avoir obtenu l'AOC en 1957 est à l'honneur dans le cadre de ce concours offrant également une belle occasion de faire son marché juste avant les fêtes.

ET TOUTE L'ANNÉE :

• MARCHÉ AU CADRAN – LE BŒUF BLANC À L'HONNEUR !

Chaque mercredi
SAINT-CHRISTOPHE-EN-BRIONNAIS

Chaque mercredi, le marché au cadran de Saint-Christophe-en-Brionnais met en scène les bovins charolais, le savoir-faire des éleveurs et la magie du maquignonnage. Une immersion dans un terroir authentique qui se découvre lors de visites guidées complétées par des dégustations de viande rouge dans les tables locales.

LES MONTAGNES DU JURA :

ROUTE GOURMANDE ENTRE TERROIR ET SAVOIR-FAIRE



ARTS DE LA TABLE, LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

CRISTEL, UN SAVOIR-FAIRE 100% FRANÇAIS

À Fesches-le-Châtel, la Maison Cristel invite à découvrir les coulisses de la fabrication de ses célèbres casseroles inox garanties à vie, symboles d'un savoir-faire français unique. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, et partenaire de l'émission Top Chef, la marque propose des visites de ses atelier en collaboration avec l'office de tourisme.

www.cristel.com

LA VERQUELURE, LA RENAISSANCE D'UN TISSU

Emblématique du Pays de Montbéliard, la verquelure, une toile traditionnelle à carreaux, renaît depuis 2018 sous l'impulsion de l'office de tourisme et d'artisans locaux. Tissée à la Manufacture Métis d'Étupes, elle devient nappes, tabliers ou objets déco, mêlant patrimoine et créativité contemporaine. Une édition spéciale est créée chaque année et trouve également sa place dans la boutique de l'office de tourisme.

<https://boutique.paysdemontbeliard-tourisme.com/verquelure>

FOCUS SUR LA ROUTE

Au fil des vallons et des villages, entre Montbéliard et Besançon, cet itinéraire révèle l'âme des Montagnes du Jura : un terroir généreux, façonné par la nature et le travail des hommes. Des fruitières où naît et mûrit le comté, aux tables raffinées, en passant par les tuyés où se fument et s'aromatisent délicatement les fameuses salaisons, chaque étape raconte un savoir-faire, la recherche de l'excellence et une passion du goût.

Distance : 75 km

Temps de trajet : 1h30

À parcourir : en voiture, en train et à vélo

2 étapes :

- **Montbéliard** : où l'excellence se savoure et se déguste dans l'assiette comme dans les ateliers.
- **Besançon** : une capitale gourmande née du mariage heureux entre traditions, terroir et inspirations contemporaines.

www.montagnes-du-jura.fr/le-patrimoine-dans-tous-ses-etats/tour-dhorizon-des-produits-du-terroir-regalez-vous/routes-du-gourmandes/terroir-doubs/

ROUTE GOURMANDE AU FIL DU DOUBS

FOCUS SUR LA ROUTE

Au fil du Doubs, la gourmandise se fait voyage. De Dole à Besançon, cet itinéraire met à l'honneur les richesses du terroir des Montagnes du Jura et l'art de vivre au bord de l'eau. Fromagers, brasseurs, artisans et chefs partagent leur savoir-faire dans une ambiance conviviale, entre marchés animés, fêtes gourmandes, haltes bistro et tables de caractère. Accessible à vélo sur l'EuroVelo6® ou en train, ce parcours bas carbone offre une immersion gourmande et patrimoniale unique.

Distance : 50 km

Temps de trajet : 1h

A parcourir : en voiture, en train, en vélo et en train et vélo

2 étapes :

- **Dole** : une évènement gourmand phare qui met la gourmandise et les beaux à l'honneur : le weekend du Chat perché.
- **Besançon** : Entre précision horlogère et passion culinaire, Besançon fait battre le temps au rythme du goût.

www.montagnes-du-jura.fr/le-patrimoine-dans-tous-ses-etats/tour-dhorizon-des-produits-du-terroir-regalez-vous/routes-gourmandes/au-fil-du-doubs



GOÛTER L'HISTOIRE

VISITES GOURMANDES À BESANÇON, LE VIN COMME FIL ROUGE

La capitale comtoise s'explore à travers deux expériences uniques proposées par l'office de tourisme mêlant culture et plaisir :

- "Il était une fois Besançon" entraîne les curieux dans le centre historique à la découverte des monuments emblématiques avant une dégustation complice au marché Beaux-Arts.
 - "Vin & Dégustation à Besançon" retrace le passé viticole de la ville, des coteaux oubliés au quartier Battant, et se conclut au Cercle des Arômes pour un moment œnologique raffiné.
- Deux façons de goûter Besançon autrement.

www.besancon-tourisme.com/fr/fiche-sit/F104004_visite-guidee-vin-et-degustations-besancon

www.besancon-tourisme.com/fr/fiche-sit/F103782_vin-degustation-besancon



PARENTHÈSES DE CHARME

LA COMTOISERIE, L'ÉLÉGANCE CHAMPÊTRE

À Nancray, cette ancienne demeure du XIX^e siècle, jadis maison du Gouverneur de Paris, a retrouvé tout son éclat. Entièrement rénovée dans un esprit chic et champêtre, elle mêle charme d'antan et confort moderne. 3 chambres élégantes, un vaste jardin et un tout nouvel espace bien-être invitent à la détente et à la douceur de vivre comtoise.

www.lacomtoiserie.fr





LE MAÏTENA – RÊVER SUR L'EAU

Nouveauté sur le Doubs, ce bateau-hôtel invite à vivre une croisière intimiste entre Dole et Besançon. Confort douillet, chambre avec vue sur des paysages paisibles et ambiance fluviale signent une expérience rare, où nature, patrimoine et art de vivre se rencontrent au fil de l'eau.

www.croisieresmaitena.com

🏠 TABLES INSPIRÉES ET INSPIRANTES

LA CHAUMIÈRE, UNE ÉTOILE POUR LE JURA

A Dole, sous la houlette du chef Laurent Barberot, La Chaumière marie avec brio excellence et créativité. Table étoilée, bistrot et hôtel composent un ensemble élégant. A cette belle adresse, produits du terroir jurassien, respect de la saisonnalité et inspiration contemporaine définissent une escale gastronomique incontournable.

www.lachaumiere-dole.fr

LES ÉPICURIENS, LE GOÛT DU PARTAGE

Le food truck culte de Dole Les Épicuriens pose ses valises au cinéma Majestic. Burgers finalistes de la Coupe de France, bières locales et ambiance urbaine composent un lieu de vie festif et gourmand. Une adresse conviviale où la passion du produit reste au cœur de l'assiette.

www.facebook.com/p/Les-Epicuriens-100078033850297

ZS CONCEPT, TOUT UN CONCEPT !

À Besançon, ZS Concept fusionne mode et gourmandise dans un lieu singulier. L'établissement s'articule autour de 3 univers : brunch dominical à volonté, salon apéritif et espace shopping. Cette adresse hybride cultive l'art de recevoir autrement. Un lieu tendance et inspirant, où style et saveurs s'accordent avec justesse.

<https://zsconcept-brunch.com/the-et-after>

COTHÉBROC', LE GOÛT DU VINTAGE

À Roulans, Cothébroc' conjugue brocante et salon de thé dans un esprit chaleureux. Objets vintage, pâtisseries maison et brunchs mensuels composent une parenthèse gourmande et singulière. Un lieu attachant, à la croisée du charme rétro et du goût partagé

www.montagnes-du-jura.fr/sit/cothebroc



ROUTE GOURMANDE DANS LE HAUT-DOUBS

FOCUS SUR LA ROUTE

Au cœur du Haut-Doubs, cet itinéraire invite à un voyage savoureux entre paysages de montagne spectaculaires et traditions gastronomiques. De distillerie en cave d'affinage, de fruitière en tuyé, les visiteurs vont à la rencontre d'un terroir généreux où se mêlent absinthe mythique, fromages d'exception et salaisons fumées : une route de caractère, où le patrimoine se savoure autant qu'il se contemple.

Distance : 80 km

Temps de trajet : 2h

À parcourir : en voiture

3 étapes :

- **Salins-les-Bains** : cité du sel et du bien-être, l'alliance du patrimoine thermal, gastronomie et art de vivre jurassiens.
- **Pontarlier** : capitale historique de l'absinthe où l'on découvre secrets de distillation et patrimoine artisanal.
- **Morteau** : l'incarnation de la tradition gastronomique comtoise à travers la fameuse saucisse fumée au bois d'épicéa.

www.montagnes-du-jura.fr/le-patrimoine-dans-tous-ses-etats/tour-dhorizon-des-produits-du-terroir-regalez-vous/routes-gourmandes/haut-doubs



PLAISIRS GOURMANDS & RENCONTRES DE CARACTÈRE

DISTILLERIE MONTRIEUX, ALCHEMIE D'ABSINTHE

À Pontarlier, la Distillerie Montrieux, créée par un descendant de bouilleur de cru, cultive l'art subtil de l'absinthe. Ici, savoir-faire artisanal et créativité donnent vie à des spiritueux d'exception. Dans une ambiance conviviale, les soirées accords mets-absinthe célèbrent le goût, le terroir et la magie des alambics. Chaque expérience raconte le Haut-Doubs.

www.distillerie-montrieux.com

LE FRANC BOCAL, LE BOCAL LOCAL

À Métabief, le chef Nathan signe une cuisine locale et réconfortante. Dans la petite salle (maxi 16 places), les produits s'expriment avec authenticité à travers des recettes familiales qui changent au gré des saisons. Pour prolonger la gourmandise à la maison, il propose également une sélection de plats cuisinés en bocaux fabriqués dans sa toute nouvelle conserverie artisanale...

<https://le-franc-bocal.fr>



AU DOMAINE, L'ART DU VIN VIVANT

Un nouveau caviste & bar à vins à découvrir à Pontarlier ! Ce lieu rend hommage au vin sous toutes ses formes à travers une large palette d'expériences œnologiques : dégustations, ateliers œnologiques, expositions et événements culturels rythment en effet la vie de ce bar à vins élégant et chaleureux. Un espace où se partagent le goût, la convivialité et la culture du vin.

www.audomainepontarlier.fr



REGARD SUR UNE ROUTE EMBLÉMATIQUE

LA ROUTE DE L'ABSINTHE

Entre France et Suisse, la Route de l'Absinthe déroule sur 48 km un itinéraire unique, de Pontarlier, sa capitale, à Noiraigue, au cœur du Val de Travers. Créée en 2009, elle relie près de 80 sites – distilleries, musées, fontaines froides, culture d'absinthe et autres composantes, et séchoirs – dédiés à la « fée verte ». Née au XVIII^e siècle à Couvet, d'abord interdite en 1915 puis réhabilitée en 2001, au fil de la route, l'absinthe se raconte à travers ses secrets de distillation, ses traditions artisanales et ses paysages enchanteurs. Un itinéraire transfrontalier à parcourir en voiture, à vélo ou à pied, pour savourer l'histoire et les arômes d'une boisson aussi sulfureuse que légendaire.

<https://routedelabsinthe.org>



ATELIER DE FABRICATION DE MINI-COMTÉS – LES PETITS FROMAGERS DU HAUT-DOUBS

À Gilley, un atelier ludique initie les enfants aux secrets du comté pendant leurs vacances. Pendant une heure, ils fabriquent leur propre mini-fromage tout en découvrant les valeurs phares de la filière : partage, savoir-faire et entraide. Une expérience gourmande et pédagogique, clôturée par une savoureuse dégustation.

www.fromagerie-de-gilley.fr

ÉCHAPPÉES DOUCES ET DURABLES

HORS DU TEMPS, L'ART DE LA PAUSE

À Malbuisson, cette ancienne grange rénovée avec passion offre une parenthèse... hors du temps. Bois, pierre et touches contemporaines composent un cocon apaisant et chaleureux au cœur des Montagnes du Jura. Une maison d'hôtes à taille humaine, pensée pour se ressourcer en douceur.

www.horsdutemps-malbuisson.fr



LES HALTES DU JURA, POUR DES PAUSES DURABLES

Aux Granges Raguin, la Halte/Cabane, une aire de bivouac en dur, ouvre une nouvelle page de l'itinérance douce. Eco-conçue en bois du Jura par un artisan local, elle allie hébergement de pleine nature et confort, au cœur des pâturages du Mont-d'Or. Elle complète ce réseau innovant qui compte déjà 2 autres Haltes dans le Doubs et le Jura : Les Seignes et Les Arboux. D'autres projets sont à venir, à suivre donc...

www.gtj.asso.fr/association-gtj/la-halte





🌊 MOMENTS À VIVRE & INSTANTS D'ÉVASION

LES BATEAUX DU LAC SAINT-POINT – AMBIANCE DISCO

Sur le lac Saint-Point, l'un des plus grands lacs naturels de France, Les Bateaux du Lac embarquent les visiteurs pour une croisière festive d'1h30 au rythme des années 80-90. Vue panoramique sur les montagnes, apéritif et ambiance légère : un moment unique pour savourer des vendredis soir d'été au fil de l'eau, et se laisser porter par la musique.

<https://lesbateauxdulacsaintpoint.com>



LE COMPTOIR DU MOROND, PAUSE PANORAMIQUE

Perché au sommet du Morond, ce nouvel espace invite à la contemplation autant qu'à la gourmandise. Face aux Alpes et aux paysages du Haut-Doubs, les visiteurs sont invités à goûter le moment présent : déguster un encas local, admirer la vue, respirer le grand air et laisser champ libre aux enfants sur l'aire de jeux toute proche. Un nouveau spot à découvrir entre deux randonnées ou descentes en VTT.

www.station-metabief.com/fr/comptoir-du-morond



LES AVENTURES FANKARSTIQUES, EXPLORATION LUDIQUE ET NATURE

A Frasne, Boujailles, Courvières ou encore Cessay, 4 parcours interactifs – Ô Mystère, Ô Filante, Ô des Bois et Ô Spéléo – invitent à explorer un territoire façonné par l'eau, la roche et les Hommes. Entre forêts et plateaux, à pied ou à vélo, ils allient découverte sensorielle, contenus numériques et défis ludiques. Une immersion au cœur d'un patrimoine naturel d'exception.

www.frasnedrugeon-cfd.fr/page/des-aventures-fankarstiques



REGARD SUR DES ITINÉRAIRES LABELLISÉS

VÉLO & FROMAGES, L'AVENTURE GOURMANDE EN ROUE LIBRE

Quand le vélo se met à l'heure du terroir. 2 itinéraires labellisés Vélo & Fromages dans le Doubs et 4 dans le Jura, invitent à découvrir autrement les paysages et les savoir-faire fromagers emblématiques des Montagnes du Jura. Ils sillonnent des vallées verdoyantes, les plateaux et les forêts et marient plaisir de pédaler et gourmandise, avec des haltes dans des fruitières, des fromageries, des musées et des tables locales.

Dans le Haut-Doubs, la boucle Frasne-Drugeon (74 km) illustre à merveille cet esprit. On y alterne panoramas sur les lacs et les forêts, visites patrimoniales, de producteurs et des dégustations de Comté, Morbier ou Mont d'Or. Une autre façon de savourer cette belle destination en mode doux et à son rythme.

www.montagnes-du-jura.fr/montagnes-du-jura-une-destination-nature/velo-et-vtt-pour-tous-partout/cyclotourisme-dans-les-montagnes-du-jura/velo-fromage



ROUTE GOURMANDE DANS LE VIGNOBLE DU JURA



UNE HISTOIRE DE GOÛT

JURAFLORE – 100% MONTAGNES DU JURA

A Poligny, la fromagerie Juraflore propose une fondue 100 % Comté (une 1^{ère} dans le monde de la fondue !) prête à l'emploi. Elle revisite ainsi un grand classique de la cuisine montagnarde : une recette naturelle sans additifs, mêlant trois affinages de Comté (9, 15 et 21 mois) et du vin du Jura, conditionnée dans un emballage éco-responsable.

www.comte-monts-jura.com/fondue-fondue-aux-3-comtes,21-110.htm

BRASSERIE VOIX LACTÉE – OU BOIRE DU PETIT LAIT !

A Poligny, la brasserie Voix Lactée vient de mettre sur le marché une cervoise artisanale fabriquée à partir du petit lait récolté dans les fruitières à Comté. Déclinée en blanche, blonde et ambrée, cette bière écoresponsable réduit la consommation d'eau, soutient les circuits courts et propose un goût authentique, ancré dans le territoire. Commercialisée essentiellement dans les fruitières.

www.facebook.com/p/Voix-Lact%C3%A9-61571442587549/



REGARD SUR UNE ROUTE EMBLÉMATIQUE

LES ROUTES DU COMTÉ

Plus qu'un fromage, le comté est le produit emblématique des Montagnes du Jura. Héritier d'un esprit coopératif né dans les fruitières dès le Moyen-Âge, il relie encore aujourd'hui plus de 2 700 exploitations et 160 fromageries. Les routes du comté traversent le massif jurassien français, de l'extrémité nord du Doubs aux frontières de l'Ain. Au fil du voyage les étapes gourmandes se multiplient, à la ferme, dans les caves d'affinage, les fruitières et aux tables gourmandes de terroir. Une invitation à comprendre l'intimité d'un territoire où chaque meule raconte la patience, l'histoire, les traditions, le climat et le savoir-faire des hommes. Un itinéraire gourmand et authentique au cœur d'un patrimoine vivant.

www.montagnes-du-jura.fr/montagnes-du-jura-une-destination-nature/pratiquer-la-randonnee/les-routes-emblematisques/la-route-du-comte



FOCUS SUR LA ROUTE

Au cœur de paysages stupéfiants, de collines et de vignoble, cet itinéraire propose un voyage à travers un terroir d'exception où le vin, le fromage et la gastronomie composent une véritable partition du goût. De Lons-le-Saunier à Salins-les-Bains, cinq étapes savoureuses dessinent un chemin entre nature, savoir-faire et convivialité. Ici, l'art de vivre jurassien s'exprime dans chaque bouchée et chaque gorgée.

Distance : 60 km

Temps de trajet : 1h10

À parcourir : en voiture

5 étapes :

- **Lons-le-Saunier** : la porte d'entrée du Massif du Jura cultive le goût et la gourmandise sans modération.
- **Château-Chalon** : ce Plus Beau Village de France, écrin du vin jaune, invite à déguster ce terroir unique du Jura.
- **Poligny** : fière de son héritage et de ses traditions fromagères et viticoles, la capitale du Comté incarne l'âme du Jura.
- **Arbois** : haut lieu du vin, c'est une invitation à déguster le Jura dans toute sa richesse.
- **Salins-les-Bains** : cité du sel et du bien-être, elle propose une pause savoureuse et ressourçante.

www.montagnes-du-jura.fr/le-patrimoine-dans-tous-ses-etats/tour-dhorizon-des-produits-du-terroir-regalez-vous/routes-gourmandes/route-lons-salins



SEJOUR DE CHARME

LA ROTONDE – IMPROBABLE RECONVERSION

Dans le centre de Poligny : 2 chambres d'hôtes et un gîte pour 4 personnes se sont installés dans un ancien abattoir du milieu du XIXe. Une étonnante bâtisse semi-circulaire surplombée d'une coupole et classée aux Monuments historiques. Parfaitement restaurée, elle conjugue aujourd'hui charme de l'ancien et confort moderne.

www.larotonde-jura.com



ITINÉRANCE EN MODE DOUX

VOIE DE LA BRESSE JURASSIENNE

Aménagée sur une ancienne voie ferrée, la Voie de la Bresse Jurassienne relie Lons-le-Saunier à Dole sur 53 km. Accessible et familial, cet itinéraire serpente à travers la plaine du Finage et les paysages de la Bresse. Une escapade tranquille à la portée de tous, au cœur d'un terroir d'exception.

www.montagnes-du-jura.fr/itineraires-velo/la-voie-de-la-bresse-jurassienne



L'ÉCHAPPÉE JURASSIENNE : - DU NOUVEAU POUR LA RANDO

Cet itinéraire pédestre franco-suisse long de 352 km adapté à tous les niveaux et modulable étoffe son offre de parcours avec la création d'une nouvelle boucle de 3 jours au pays des lacs du Haut-Jura. La promesse d'une immersion totale en pleine nature sur les traces des plus beaux spots naturels des Montagnes du Jura.

www.montagnes-du-jura.fr/itineraires-pedestres/3-jours-ditinerance-dans-le-pays-des-lacs

- DU NOUVEAU POUR LE VTT

Sur 295 km à forts dénivelés, l'Échappée Jurassienne à VTT promet un voyage sportif entre Saint-Claude et Dole. Un parcours pensé pour les vététistes en quête de nature et d'émotions fortes officiellement balisé, équipé de panneaux de départ et d'arrivée, et soutenu par un guide Chamina dédié, dès le printemps 2026.

www.montagnes-du-jura.fr/itineraires-velo/echappee-jurassienne-a-vtt



REGARD SUR UNE ROUTE EMBLÉMATIQUE

LA ROUTE DU SEL

De Salins-les-Bains à Berne, la Route du Sel déroule son histoire. Sur près de 300 km, cette voie cyclable, ou pédestre, suit les traces du commerce du sel entre la France et la Suisse. Une histoire qui se raconte à travers des sites patrimoniaux des plus petits aux plus exceptionnels : forteresses, postes de douane, dépôts de sel, relais pour chevaux, auberges... Côté France, 130 km sillonnent les Montagnes du Jura et se découvrent à vélo comme à pied. Paysages grandioses, cités thermales, forteresses et sites inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO - la Grande Saline de Salins-les-Bains et la Saline Royale d'Arc-et-Senans imaginée et érigée par Nicolas Ledoux - jalonnent l'itinéraire. Une traversée hors du temps.

www.montagnes-du-jura.fr/montagnes-du-jura-une-destination-nature/velo-et-vtt-pour-tous-partout/cyclotourisme-dans-les-montagnes-du-jura/via-salina-velo



ROUTE GOURMANDE DANS LE DOUBS

FOCUS SUR LA ROUTE

Le Doubs se déguste comme un grand cru. De Morteau à Montbéliard, les fromages fondants, les salaisons dorées et les tables généreuses foisonnent et invitent à un voyage où chaque étape révèle le parfum du bois fumé et la générosité du terroir. Une route gourmande où l'authenticité teinte chaque bouchée.

Distance : 75 km

Temps de trajet : 1h30

À parcourir : en voiture

2 étapes :

- **Morteau** : blottie entre forêts et pâturages, on y fabrique des produits comtois emblématiques : fromages et salaisons..
- **Montbéliard** : traditionnellement protestante et culturellement gourmande : une escale urbaine qui vaut le détour...

www.montagnes-du-jura.fr/le-patrimoine-dans-tous-ses-etats/tour-dhorizon-des-produits-du-terroir-regalez-vous/routes-gourmandes/doubs

🌿 SÉJOUR DURABLE ET SAVOUREUX EN PAYS DE MONTBÉLIARD

HÔTEL DE LA BALANCE – L'ÉTAPE ENGAGÉE

En plein cœur de Montbéliard, cet hôtel a vu son engagement éco-responsable récompensé du label Clef Verte en 2025. Partenaire du réseau Accueil Vélo, ses 45 chambres sont l'étape idéale pour les cyclistes en itinérance sur l'EuroVelo6®: confort cosy et équipements spécifiques. Entre charme historique et confort moderne, chaque séjour devient une expérience.

www.laclefverte.org/etablissement/22807

LA FERME DU RONDEAU – GOURMAND ET RIGOLO

À Lavans-Vuillafans, la ferme du Rondeau propose une expérience unique en son genre : une visite de l'exploitation sur un véhicule collectif à pédale pouvant accueillir jusqu'à 15 personnes. Un tour de 1h30 qui se conclut par une dégustation des produits de la ferme. Convivialité et pédagogie pour cette animation autour du terroir comtois et des savoir-faire locaux.

<https://ferme-rondeau.fr>



ROUTE GOURMANDE ENTRE MONTAGNES ET VIGNOBLE

FOCUS SUR LA ROUTE

Entre Bresse et Jura, ce parcours gourmand célèbre un territoire où authenticité et savoir-faire se rencontrent. Des volailles de Bresse aux vins du Jura, en passant par la crème et le beurre AOP, chaque étape met à l'honneur des producteurs et artisans passionnés et des spécialités d'exception. Une invitation à découvrir les Montagnes du Jura sous un angle résolument gourmand.

Distance : 95 km
Temps de trajet : 1h40
À parcourir : en voiture

3 étapes :

- **Saint-Amour** : au cœur d'un paysage de lacs et de forêt, se dessine un Jura gourmand où producteurs et artisans s'illustrent.
- **Beaufort** : la petite montagne jurassienne révèle ici un terroir généreux où savoir-faire et traditions sont toujours vivants.
- **Lons-le-Saunier** : la porte du Jura offre une étape pleine de saveurs où l'art de vivre jurassien se déguste.

www.montagnes-du-jura.fr/le-patrimoine-dans-tous-ses-etats/tour-dhorizon-des-produits-du-terroir-regalez-vous/routes-gourmandes/escapade-lons-saint-amour

SECRETS DE VINS

LA CABORDE, L'INCARNATION DU VIGNOBLE

À Orbagna, La Caborde est campée au milieu des vignes du Sud Revermont comme une porte ouverte sur le terroir jurassien. Dégustations commentées, boutique de produits locaux, expositions et départs de randonnées en font un lieu de découverte complet. Nature, culture, art de vivre, La Caborde invite à savourer le Jura sous toutes ses facettes. Après quelques mois de travaux, cet espace vivant et ancré dans le terroir rouvrira ses portes en 2026.

<https://lacaborde-jura.fr>

INITIATION AUX VINS DU JURA

À Château-Chalon, la Maison de la Haute Seille ouvre ses portes pour découvrir les trésors du Jura : vin jaune, vin de paille et macvin. Sur la terrasse panoramique ou dans la cave voûtée, les visiteurs s'initient à la dégustation, accompagnée d'explications sur cépages, élevage et saveurs uniques, tout en profitant d'une sélection de produits locaux de qualité.

www.tourisme-chateauchalon.fr



SAVEURS DE BRESSE

FERME DU COQ BRESSAN, LA PASSION DE LA VOLAILLE

À Courlaoux, la Ferme du Coq Bressan fait revivre une histoire familiale débutée en 1932. Après une reconversion passionnée, l'éleveuse perpétue le savoir-faire de ses aïeux, pionniers de la volaille de Bresse AOP. Un élevage attentif où le bien-être animal, avec des poulets élevés en plein air et nourris avec soin, et la qualité gustative trouvent toute leur noblesse. A découvrir à la boutique de vente directe...

<https://lafermeducoqbressan.fr/la-ferme>



HORS DES SENTIERS BATTUS

Au-delà de ces routes gourmandes, les Montagnes du Jura réservent d'autres plaisirs à savourer : celui d'un territoire où l'effort se marie à la saveur. Trails, randonnées à pied ou à vélo, escapades nordiques ouvrent la voie à des haltes pleines de goût. Fromages d'alpage, vins de caractère, douceurs artisanales, belles adresses... chaque rencontre raconte un terroir vivant, sportif et sensoriel, où l'on cultive autant l'art de vivre que l'émerveillement.

🏞 ENTRE PATRIMOINE ET PLAISIR DES SENS

VISITE "HISTOIRE & GOURMANDISES" – SAVEURS DU PASSÉ

A Saint-Claude, l'office de tourisme propose une nouvelle visite guidée qui conjugue découverte du patrimoine et dégustation. Après l'exploration de la cathédrale et des vestiges abbatiaux, la halte gourmande dans le jardin du musée offre un moment de détente et de gourmandise, empreint d'histoire et d'authenticité haut-jurassienne.

www.haut-jura-saint-claude.com



🏞 GOÛTER L'EFFORT !

APÉRO SUNSET SUSPENDU – VERTIGE GOURMAND

Face au soleil couchant, à 300 mètres au-dessus du lac de Nantua, un portaledge (tente de paroi) suspendu à flanc de falaise devient terrasse éphémère. Le lieu le plus sensationnel où prendre un apéro qui restera dans les mémoires : sensations fortes, panorama d'exception et convivialité partagée infusent cette expérience hors norme encadrée par des moniteurs. Sujets au vertige : s'abstenir !

www.guides-bugey.com/activites/portaledge/aperos-suspendus-a-nantua.htm



ON PISTE – LE SPORT INCLUSIF

Le concept On Piste rend les sentiers jurassiens accessibles à tous grâce au label Handi'Spot et son appli On piste. Au Plateau d'Hauteville, 9 parcours ont été labellisés en 2025 pour le trail, la marche nordique ou le VTT et ouvrent la nature aux sportifs en situation de handicap. Une belle initiative portée par le Boost Center, pour conjuguer sport, autonomie et plaisir partagé.

www.onpiste.com/handispot



COMMANDO GAMES LES SOUTERRAINS – ADRÉNALINE HISTORIQUE

Aux Rousses dans les galeries du Fort Henry Martin, ancien centre d'entraînement militaire, Commando Games Les Souterrains invite à une expérience collective à vivre en famille, entre amis ou encore entre collègues : franchir, coopérer, s'orienter dans l'obscurité... une aventure inspirée des parcours d'élite militaires qui mêle esprit d'équipe et défi physique.

www.lesrousses.com/activites-station-des-rousses/commando-games



WE DOLLY – BALADE DÉCALÉES

WE DOLLY – BALADE VINTAGE

A Dagneux, We Dolly revisite le rallye touristique à bord d'une mythique 2CV. En Dombes, Bugey ou Beaujolais, les équipages enchaînent énigmes, haltes nature et découvertes locales. Entre jeux d'équipe et immersion culturelle, une expérience rétro et joyeuse à vivre en tribu sur les plus belles routes des Montagnes du Jura, cheveux au vent !

we-dolly.fr/rallyes-en-2cv/balade-en-2cv-dans-le-bugey



🌿 TABLES ET TERROIR D'EXCEPTION

AUBERGE DES CHASSEURS – SAVEURS DU TERROIR

À Échenevey, changement de direction à l'Auberge des Chasseurs. Le jeune chef Benjamin Garnache, la 3^{ème} génération aux commandes, perpétue l'esprit maison avec une cuisine inspirée qui met à l'honneur des produits exclusivement locaux et saisonniers, grâce à un réseau de fournisseurs triés sur le volet. A ne pas manquer : la vue sur la chaîne du Mont-Blanc depuis la terrasse-jardin.

www.aubergedeschasseurs.com

RESTAURANT AU MOULIN DU PONT – TABLE REMARQUABLE

Posé au bord du lac de Val d'Oignin à Samognat ce restaurant séduit par son cadre bucolique, sa terrasse avec vue et sa cuisine traditionnelle généreuse. Le chef met à l'honneur les produits locaux et les circuits courts. Labellisé « Table Remarquable – Saveurs de l'Ain@ » en 2025, un label qui distingue les restaurants qui incarnent l'excellence gastronomique et le savoir-faire culinaire de l'Ain.

www.aumoulindupont.fr

BAR À FROMAGES À LA FERTÉ – RENCONTRES FROMAGÈRES

Ce nouveau bar à fromages, installé à la Fromagerie de La Ferté, invite à savourer les trésors fromagers du Jura. Comté, Morbier, Bleu de Gex et fondue s'accordent aux vins, aux bières et aux charcuteries locales dans une atmosphère conviviale. Lieu d'échanges et de partage, il célèbre le savoir-faire fromager local et la richesse d'un patrimoine gastronomique emblématique.

www.fromagerie-laferte.fr/le-bar-a-fromages-la-ferte.htm





RESTAURANT VERTFEUILLE – GASTRONOMIE VIVANTE

A deux pas de la Saline Royale d'Arc-et-Senans inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO, le restaurant Vertfeuille incarne une gastronomie ancrée, contemporaine et inventive récompensée du prix Jeunes Talents 2025 par Gault&Millau. Les chefs Léa Senot et Clément Bourdiaux valorisent les produits locaux de saison dans un cadre raffiné et épuré.

www.vertfeuille-restaurant.com

ATELIERS BIÈRES & FROMAGES – ACCORDS ORIGINAUX

À Ferney-Voltaire, l'office de tourisme du Pays de Gex propose des ateliers de dégustation associant bières artisanales et fromages locaux. Une offre qui guide les visiteurs le long du processus de fabrication de la bière jusqu'à sa dégustation à travers des accords originaux. Une approche sensorielle et pédagogique qui met en lumière les saveurs du terroir.

www.paysdegex-montsjura.com/agenda/atelier-de-degustation-bieres-et-fromages

NUITS INSOLITES & ÉCHAPPÉES NATURE

LODGES AU MOULIN DE CRAMANS – COCON DE NATURE

Surplombant la source de Cramans, ces lodges élégants se nichent au cœur d'un parc de 3 hectares luxuriant. Conçus pour se fondre dans l'environnement ils offrent un cocon chaleureux et raffiné pour des nuits enchantées. Bois, lumière et confort s'y mêlent avec sobriété pour une expérience alliant authenticité et sérénité. Une invitation à la déconnexion totale.

www.moulindecramans.fr/lodges



TRIP TRIBU VANLIFE – ÉVASION NOMADE

Basée à Vieu D'Izenave, Trip Tribu réinvente le voyage en van personnalisé. Nomade débutant comme confirmé, chacun trouvera un service et une assistance au top auprès de Raphaëlle. Location de matériel, roadbooks personnalisés, conseils et accompagnement... tout est prévu pour vivre l'expérience de la vie en liberté au plus près des paysages, des artisans et producteurs locaux.

<https://tributribu.fr>





🌿 SUR LE CHEMIN DU BIEN-ÊTRE

REFUGE LES PRÉS VOLANTS – GOÛTER LE TEMPS

Au cœur du Haut-Jura, cette ancienne ferme du XVIII^e siècle rénovée invite à ralentir. Marisa et Matteo y partagent une table d'hôtes généreuse, des ateliers de cuisine et de pâtisserie faits. Les 5 chambres d'hôtes offrent une confortable parenthèse dans une bulle de bien-être et de nature : sauna, jardin et bientôt jacuzzi. Ici, chaque instant se savoure.

<https://lespresvolants.com>

HÔTEL & SPA PANORAMA 360 – VUE D'EXCEPTION

Ouvert en 2025, le Panorama 360**** s'impose comme une adresse incontournable au cœur de Bourg-en-Bresse. Un hôtel à la déco contemporaine qui allie design, confort et gastronomie. Son Skybar panoramique offre une vue à 360° sur la ville et le Revermont. En 2026, l'ouverture de son spa viendra parfaire l'expérience, ajoutant une parenthèse bien-être à ce lieu déjà emblématique.

www.bourgenbresse-panorama360.com

ESSENTIEL LÉMAN – BIEN-ÊTRE & SLOW LIFE

Ce centre dédié au ressourcement, situé à Divonne-les-Bains propose une approche douce du bien-être à travers séjours détox, yoga, jeûne et randonnées autour du Léman. Entre nature et introspection, il offre un cadre apaisant pour renouer avec soi, réveiller sa vitalité et savourer la simplicité retrouvée. L'adresse idéale pour allier bien-être et reconnexion douce.

<https://essentiel-leman.com>



LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS 2026

DANS LES MONTAGNES DU JURA

• A LA TABLE DE VOLTAIRE

de septembre 2025 à mars 2026
CHÂTEAU DE FERNEY-VOLTAIRE

L'art de la table et l'art de recevoir au XVIII^e siècle sont dévoilés chez le plus grand philosophe des Lumières ! Cette exposition patrimoniale est conçue conjointement avec la Société Voltaire et le scénographe Jean-Louis Janin-Daviet.

• ARLAY FÊTE LE VIN DE PAILLE

18 janvier
ARLAY

Chaque année vignerons, amateurs et curieux se retrouvent pour (re)découvrir le vin de paille, ce nectar d'exception, issu d'un savoir-faire ancestral. Dégustations, animations conviviales et rencontres avec les producteurs rythment cette journée placée sous le signe du partage et de la convivialité.

• PERCÉE DU VIN JAUNE

du 30 janvier au 1^{er} février
LONS-LE-SAUNIER

La fête bachique populaire du Jura qui célèbre son vin emblématique : le vin jaune. Découverte du millésime 2019 dans les multiples caveaux ouverts pour l'occasion. Au programme : concours de cuisine, cérémonie de la percée, défilé des confréries, vente aux enchères...

• LES EPICURIADES

6 février, 2 mai & 13 juin
LES ROUSSES, ARC-ET-SENANS,
BESANÇON

Un lieu chargé d'histoire et une fête immersive ! Au cœur du concept : un repas préparé à partir de produits locaux de saison. Chaque assiette met en valeur le travail passionné des producteurs et artisans. L'ambiance peut être intime « en aparté » ou au format « grand banquet ».

• LE NEZ DANS LE VERT

15 & 16 mars
LIEU À VENIR

Depuis 2011, Le Nez dans le Vert réunit les vigneron(ne)s bio du Jura. Deux jours de rencontres et de dégustations : une journée pour le public, une pour les professionnels, avec 48 domaines à découvrir.

• FÊTE DE L'ESCARGOT

du 19 au 21 juin
LA RIVIÈRE-DRUGEON

49^{ème} édition de cette fête populaire familiale qui attire beaucoup de monde chaque année autour de cette spécialité. Un événement culturel et festif qui s'inscrit dans la tradition des fêtes de villages.

• LES INSTANTS GOURMANDS

du 27 au 30 août
BESANÇON

Un rendez-vous qui célèbre la gastronomie et met à l'honneur les producteurs et artisans des Montagnes du Jura. Pendant plusieurs jours, une cinquantaine de stands proposent des expériences culinaires uniques : dégustations de spécialités et produits du terroir...Un véritable festival du goût à ciel ouvert.



REGARD SUR UNE ROUTE EMBLÉMATIQUE

LE TOUR DE FRANCE

17 & 19 juillet
DOLE-BELFORT, CHAMPAGNOLE-PLATEAU
DE SOLAISON

Cette année encore, le Tour de France emprunte les magnifiques Routes Gourmandes des Montagnes du Jura. Deux étapes spectaculaires, de 205 km et 184 km, feront découvrir les paysages vallonnés, les villages pittoresques et les saveurs locales du Jura, entre Montagnes du Jura, Vosges du Sud et Haute-Savoie. À noter : l'étape Dole-Belfort suit en grande partie le tracé de l'itinéraire cyclo EuroVelo6@ !

3 août
GENÈVE-POLIGNY

La version féminine du Tour, inaugurée en 2022, prendra également ses marques entre Montagnes du Jura et Suisse avec 1 étape de 157 km au cœur du massif. La 1^{ère} étape française ! Entre effort et réconfort, laissez-vous tenter par une pause gourmande sur le passage des championnes.



• RANDONNÉE GUSTATIVE

30 août
SAINT-DIZIER-L'EVÊQUE

Chaque dernier dimanche du mois d'août, cette randonnée gustative rassemble plus de 1000 marcheurs. 6 étapes gourmandes, dont une dégustation à l'aveugle de 5 vins différents, ponctuent un parcours d'environ 8 km à travers villages, vignes, campagne et forêt.

• BIOUS D'ARBOIS

5 & 6 septembre
ARBOIS

Cette très ancienne fête des vendanges, d'origine religieuse, se déroule chaque année en Arbois, au cœur du vignoble jurassien. Un hommage vibrant au vignoble et au métier de vigneron où le public est spectateur des défilés et cérémonies.

• COULÉE DU MONT D'OR

du 11 au 13 septembre
PONTARLIER

L'occasion de découvrir la cuvée 2026 de ce fromage saisonnier, de comprendre sa fabrication et le métier de sanglier, producteur des sangles d'épicéa entourant le mont d'or.

• FANTASTIC PICNIC

mi-septembre
PLUSIEURS LIEUX

Les Fantastic Picnic célèbrent la fin de l'été autour de rendez-vous gourmands à travers les Montagnes du Jura. Dégustations, pique-niques champêtres, animations et rencontres avec producteurs et artisans : une invitation à savourer la gastronomie et l'art de vivre dans des lieux emblématiques ou intimistes.

• WEEK-END GOURMAND DU CHAT PERCHÉ

du 25 au 27 septembre
DOLE

Un événement de référence à Dole, alliant le patrimoine et la gastronomie, qui accueille de nombreux visiteurs à chaque édition. Le programme riche et varié permet à chacun de vivre la manifestation et la ville à sa convenance de la meilleure des manières, mais toujours gourmande.

• LES ÉPICURIENNES DE BELLEY, FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

du 30 septembre au 3 octobre
BELLEY

Cet événement fédérateur dans la ville natale de Brillat-Savarin célèbre la gastronomie et ceux qui la font : chefs, artisans et jeunes en formation. Au programme : démonstrations, ateliers, concours, marché des terroirs, conférences, grand buffet.

• FÊTE DE LA QUENELLE SAUCE NANTUA

3 octobre
NANTUA

Grande journée festive à l'initiative de la Confrérie de la Quenelle sauce Nantua. Défilé, marché, repas et animations ponctuent cet événement convivial.

• 15^{ÈME} EDITION DES GOURMANDIV'

3 & 4 octobre
DIVONNE-LES-BAINS

Chaque année, pendant 2 jours la ville se transforme en temple de la gastronomie : dégustations, rencontres avec les chefs, animations culinaires et ambiance festive régaleront des milliers de visiteurs.

• LES ABSINTHIADES

3 & 4 octobre
PONTARLIER

Rendez-vous dans la capitale de l'absinthe pour fêter la légendaire fée verte ! Dégustations, conférences, expositions et autres animations viennent redorer l'image de cet alcool prohibé pendant de nombreuses années.

• VIGNOBLES EN SCÈNE

17 & 18 octobre
PLUSIEURS LIEUX

Ce rendez-vous annuel invite à vivre l'art de vivre à la française au cœur des destinations labellisées Vignobles & Découvertes des Montagnes du Jura. Au programme : 3 jours d'escapades automnales mêlant dégustations, balades, patrimoine, gastronomie et banquets insolites pour une expérience sensorielle unique.

• SALON DE LA GASTRONOMIE

du 7 au 11 novembre
BOURG-EN-BRESSE

Un rendez-vous incontournable qui réunit pendant 4 jours 150 exposants et plus de 2000 produits régionaux et internationaux. Dégustations, démonstrations culinaires et ateliers rythment ces journées. Un pôle spécial « Saveurs de l'Ain® » met à l'honneur les producteurs locaux.

• GLORIEUSES DE BRESSE

12 décembre
BOURG-EN-BRESSE

Chaque mois de décembre, la Bresse tient la vedette lors des concours de volailles dits « Glorieuses de Bresse ». Quatre communes accueillent ces rendez-vous prestigieux dont Bourg-en-Bresse, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux dans l'Ain.



• MARCHÉ AUX TRUFFES DU BUGEY

19 décembre
SAINT-CHAMP

Trufficulteurs et gastronomes se retrouvent traditionnellement sur ce marché pour célébrer la truffe noire du Périgord et la truffe de Bourgogne, véritables trésors du terroir local. Temps fort de la matinée : la dégustation de l'omelette géante aux truffes de plus de 600 œufs !

LE SAVIEZ-VOUS...

BRILLAT-SAVARIN FÊTE 200 ANS DE GOURMANDISE !

Né à Belley, dans les Montagnes du Jura, et décédé le 2 février 1826, Jean Anthelme Brillat-Savarin fut magistrat, homme politique... et surtout fin gastronome ! Son œuvre majeure *La Physiologie du goût* publié à compte d'auteur anonymement en décembre 1825, est un ouvrage fondateur de l'art culinaire français et a connu un succès immédiat. Sous-titré *Méditations de gastronomie transcendante*, il érige le plaisir de la table en véritable science. Son nom, devenu celui d'un fromage crémeux à pâte molle et croute fleurie fabriqué dans le sud-est de La Bourgogne, continue d'incarner l'union parfaite entre littérature, raffinement et gourmandise.

En 2026, on « fêtera » le bicentenaire de sa disparition.

www.fromage-brillat-savarin.fr



ROUTE GOURMANDE BELFORT / FOUGEROLLES

AU PAYS DES 1000 ÉTANGS

FERMES ET FROMAGES D'EXCEPTION

GAEC MENIGOZ - TERROIR PRIMÉ

Ferme familiale située à Bresson sur un plateau en zone de montagne, Menigoz élabore des fromages fermiers primés : munster AOC, cabersson et barkass aromatisé (2 fromages très locaux). La visite de la fromagerie moderne et de sa cave d'affinage en pierre permet d'observer la traite, la fabrication et d'approcher les animaux. Au magasin, les produits fermiers sont en vente directe.

www.bienvenue-a-la-ferme.com/bourgognefranche-comte/haute-saone/st-bresson/ferme/gaec-menigoz/127046

LA CHÈVRE GRISETTE - BON & BIO

A Echavanne, cette chèvrerie biologique élève des chèvres de Lorraine rustiques et participe à la pérennité de cette race locale. En été, les visites guidées proposent une initiation à la traite ainsi qu'une dégustation des produits fermiers. Au magasin en vente directe, dans le respect du cycle naturel des naissances : fromages frais, affinés, yaourts et tartinales.

www.lachevregrisette.fr



FOCUS SUR LA ROUTE

De Belfort à Fougerolles-Saint-Valbert, cet itinéraire invite à un voyage authentique à la rencontre des producteurs et artisans des Vosges du Sud. Des recettes traditionnelles aux produits d'exception, il met à l'honneur une gastronomie vivante et saisonnière, reflet d'un territoire accueillant et gourmand. Entre patrimoine culinaire et paysages préservés, il se vit comme une immersion authentique au cœur des Vosges du Sud.

Distance : 70 km

Temps de trajet : 1h30

4 étapes :

- **Belfort** : où la gastronomie rugit de plaisir : entre traditions locales, recettes de caractère et savoir-faire, les papilles trouvent ici un beau terrain de jeu.
- **Lure** : les produits locaux frais et les marchés colorés inspirent les chefs pour une cuisine de terroir en accord avec les saisons.
- **Saint-Bresson** : au cœur de la nature préservée des Vosges du Sud, charcuteries fumées et fromages locaux sont les fers de lance de la gastronomie.
- **Fougerolles-Saint-Valbert** : vergers, distilleries et restaurants, les producteurs et artisans proposent un voyage gourmand autour du fruit phare : la cerise.

www.massif-des-vosges.fr/le-terroir-et-bonnes-tables/itineraire-gourmand-belfort-fougerolles

SHOPPING LIST



🌲 CHAPELLE LE CORBUSIER, LES VOSGES EN BOITE

À Ronchamp, les 70 ans de la Chapelle sont célébrés avec des bonbons miel et sapin imaginés en collaboration avec la Confiserie Géromoise. Le miel, produit naturel des Vosges du Sud, et le sapin, emblème des Ballons des Vosges, révèlent le lien profond entre terroir, nature et patrimoine. Une initiative durable labellisée Valeurs Parc pour un souvenir gourmand et authentique.

www.collinotredameduhaut.com

🌲 MARCHÉS DE NUIT - LE TERROIR À L'HONNEUR

À Luxeuil-les-Bains, en juillet-août, les marchés nocturnes mettent à tour de rôle un produit phare en lumière : jambon de Luxeuil, cerise de Fougerolles ou encore andouille du Val d'Ajol tout proche, des cités labellisées Site Remarquable du Goût des Vosges du Sud. Au programme : rencontres et dégustations avec les producteurs locaux qui valorisent leur savoir-faire et circuits courts.

www.luxeuil-vosges-sud.fr/manif/marches-de-nuit



TABLES ET RECETTES EMBLÉMATIQUES

🌲 LA CHEVAUCHÉE - SAGA FAMILIALE

La Chevauchée à Belfahy, village le plus haut de tout le massif des Vosges, c'est l'histoire d'un restaurant de montagne familial qui perpétue la tradition de la fameuse tarte aux myrtilles sauvages, dessert emblématique des Vosges selon la recette originale et secrète que la famille porte depuis plus de 50 ans. Son menu propose également une cuisine simple basée sur les produits du massif des Vosges, dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

www.auberge-lachevauchee.fr



🌲 LARD BROC CAFÉ - VINTAGE ET GOURMANDISE

À Melisey, Lard Broc Café c'est un nouveau lieu de convivialité où restauration, café, brocante et épicerie fine se côtoient. Il propose une cuisine traditionnelle basée sur les produits locaux et de saison dans un menu unique quotidien pour une vingtaine de couverts. Le « plus » du concept : tous les éléments du décor sont en vente. Une expérience originale où gastronomie et « collectionniste » se marient.

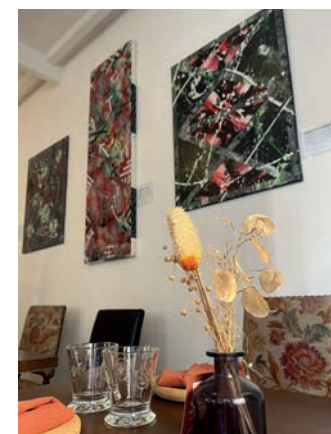
<https://hautesaonetourisme.com/offres/lardbroccafe-melisey-fr-5879997>



🌲 LA TOUCH' D'ART - ART ET SAVEURS

À Belfort, ce restaurant-galerie propose un concept innovant qui associe art et gastronomie. Dans un cadre élégant et raffiné où les œuvres exposées sont à vendre, le chef travaille des plats où chaque ingrédient de saison et d'origine locale est sublimé. Une expérience unique en son genre où la magie de l'art rencontre celle de l'art culinaire.

<https://helene-luc.wixsite.com/la-touche-d>





L'AUBERGE DU CANAL – L'ESCALE VERTE

À Brebotte, au fil de l'EuroVelo6®, l'Auberge du Canal invite à une pause gourmande au bord de l'eau. Dans un cadre verdoyant, on y savoure une cuisine maison de terroir, accompagnée d'une belle carte des vins. 4 chambres confortables, un espace sécurisé pour vélos, associés à un accueil chaleureux composent cette étape idéale pour les voyageurs à vélo ou les amoureux du calme et de la campagne.

www.belfort-tourisme.com/restaurants/lauberge-du-canal-resbfc090309012370



ESCAPADES SENSORIELLES

VÉLO GOURMAND - BALADE DANS LA « PETITE FINLANDE »

Au départ de Mélisey ou Faucogney-et-la-Mer, l'office de tourisme propose une excursion d'une journée à vélo à assistance électrique. Une balade sans effort à la découverte des Vosges du Sud à travers plusieurs parcours thématiques mettant l'accent sur l'histoire, la nature, le patrimoine ou encore les traditions vosgiennes, tout en incluant la dégustation de produits locaux à mi-journée.

www.les1000etangs.com/nos-animations.htm

LES JARDINS NOMADES - ATELIERS PLANTES

À Quers, les ateliers de découverte des Jardins Nomades permettent de sensibiliser le public à la cueillette responsable des plantes sauvages, aromatiques et médicinales. Par une approche pédagogique et écologique, ils se veulent une ouverture à la culture durable pour les novices comme les passionnés. Ateliers baume et macérât maison, fabrication d'encens naturel, dégustations, tisanes ...

<https://lesjardinsnomades.fr/nos-ateliers>

VELL'COM – LA MAISON DU TERROIR

À Vellescot, Vell'Com rassemble sur 200 m² plus de 300 produits issus d'une vingtaine de producteurs locaux. Légumes, fromages, viandes, œufs ou farines : un concentré de terroir et de saison. Ce lieu de vie mêle café, espace détente et animations autour des circuits courts. Engagé dans l'insertion sociale, il incarne également et surtout une économie locale vivante et solidaire.

www.vellcom.fr



ROUTE GOURMANDE BELFORT / LUXEUIL

UN VOYAGE GOURMAND



ART DE LA TABLE

LA CRISTALLERIE LA ROCHÈRE - ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Depuis plus de 550 ans, La Rochère perpétue l'art verrier dans les Vosges. La visite de la fabrique permet de découvrir les ateliers, l'univers des maîtres verriers, entre soufflage et gravure, et retrace l'histoire de la cristallerie. La boutique, installée dans un bâtiment du XVII^e siècle, présente l'ensemble des collections signées La Rochère.

<https://larochere.com/pages/welcome>

FOCUS SUR LA ROUTE

De Fougerolles-Saint-Valbert à Luxeuil-les-Bains, cet itinéraire met en lumière un terroir d'exception. Ici, la cerise règne en maîtresse, déclinée en griottes, Kirsch ou liqueurs emblématiques. À ses côtés, le jambon de Luxeuil, l'eau de Velleminfroy ou encore le savoir-faire verrier de La Rochère composent un parcours riche en traditions. Une immersion authentique au cœur des saveurs et des savoir-faire locaux où chaque étape raconte une histoire de passion, de goût et de partage.

Distance : 55 km

Temps de trajet : 1h

A parcourir : en voiture

2 étapes :

- **Fougerolles-Saint-Valbert** : la capitale de la cerise, propose une découverte gourmande autour de son produit phare, culture, dégustation, distillation...
- **Luxeuil-les-Bains** : au cœur d'une nature préservée toute en forêts, cascades et étangs, on y déguste un excellent jambon, sa spécialité.

www.massif-des-vosges.fr/le-terroir-et-bonnes-tables/un-voyage-gastronomique



HOMMAGE À LA CERISE !

GAEC TISSERAND - UN SAVOIR-FAIRE PRIMÉ

La Perle Noire, apéritif produit par GAEC à Fougerolles, reflète un savoir-faire familial transmis depuis plusieurs générations. Distillé à la ferme selon des méthodes traditionnelles, il a été récompensé par « Fougerolles Terroir et Traditions » et a obtenu une médaille d'or au Salon International de l'Agriculture. Passage obligé par le magasin de vente directe pour faire le plein de parfums des Vosges du Sud.

www.kirsch-tisserand-fougerolles.com



ÉCOMUSÉE DU PAYS DE LA CERISE – DISTILLATION, PATRIMOINE, SAVOIR-FAIRE

Installé dans une ancienne distillerie, l'Écomusée du Pays de la Cerise retrace 150 ans de culture du cerisier et de production de kirsch à Fougerolles. Entre maison de maître, alambics et greniers, le parcours dévoile les gestes, techniques et traditions d'un territoire façonné par la cerise, le fruit emblématique des Vosges du Sud. La Route des Chalots commence à partir de l'écomusée.

<https://ecomusee-fougerolles.fr>



REGARD SUR UNE ROUTE EMBLÉMATIQUE

ROUTE DES CHALOTS

Dans les Vosges du Sud, la Route des Chalots déroule un itinéraire de 120 km à parcourir en voiture, à vélo ou à cheval. Depuis l'écomusée du pays de la cerise à Fougerolles, elle conduit à la découverte d'un patrimoine unique : les chalots, petits greniers de bois démontables typiques du territoire, autrefois destinés à protéger les récoltes, mais aussi les marchandises précieuses des incendies. Le parcours relie près de 28 artisans et producteurs. Chocolatiers, éleveurs, brasseurs, restaurateurs ou hébergeurs y partagent leurs savoir-faire et les saveurs locales telles que le kirsch, le jambon de Luxeuil et les produits fermiers... De vergers en cascades et paysages vallonnés, au fil du voyage et des rencontres la Route des Chalots conjugue patrimoine, nature et terroir.

www.luxeuil-vosges-sud.fr/terroir-gastronomie/la-route-des-chalots





LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS 2026

DANS LES VOSGES DU SUD

• MARCHÉ DE PRODUCTEURS

les jeudis, d'avril à octobre
FAUCOGNEY-ET-LA-MER

Tous les jeudis de 16h à 19h en hiver et jusqu'à 20h à partir des beaux jours, se tient un marché où producteurs et artisans locaux se retrouvent et proposent une offre de restauration (boucherie, associations, pisciculture, producteurs) ainsi que d'un bar/buvette à la Source Dorée, bar à bière allemande.

• FÊTE DU PAIN

mai
HÉRICOURT

Les visiteurs assistent à la fabrication du pain cuit à l'ancienne dans le four à pain de 1877 avant de l'acheter. Au programme, des expositions, des animations pour tous. A cette occasion, le fort du Mont Vaudois est ouvert à la visite pour une découverte du patrimoine militaire des Vosges du Sud.

11 mai
LUXEUIL-LES-BAINS

Marché de producteurs et artisans dans les jardins de l'abbaye Saint-Colomban, présence du jambon de Luxeuil. Atelier du petit mitron, bénédiction du pain, animation musicale, vente de pain et viennoiserie, concours de boulangerie, animation enfants.

• FÊTE DE LA CERISE

27 juin
FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT

Chaque année, le dernier samedi de juin, les fougerollais mettent à l'honneur leur fruit emblématique : la cerise. Au programme : repas avec concerts, marché, animations pour toute la famille, et l'incontournable élection de Miss Cerise !

• LES MARCHÉS DE NUIT

les mardis soir, de juillet & août
LUXEUIL-LES-BAINS

Artisanats, produits locaux, musique, restauration, il y a tout ce qu'il faut pour passer un bon moment autour des tables en bois, une invitation à s'installer entre amis ou en famille autour d'un verre. Animation musicale et ambiance conviviale assurée !

AUXELLES-HAUT

Ambiance détendue assurée dans le village ! Marché de producteurs, artisans et créateurs locaux, maraîchers, brasseurs, fromages, ici on fait son marché en écoutant le concert d'un artiste ou groupe.

• LES BIO JOURS

12 & 13 septembre
FAUCOGNEY-ET-LA-MER

Près de 120 exposants, restauration, animations, ateliers, marché bio, conférences et débats, mais aussi concerts et bals folk le samedi soir.

• 33^{ÈME} FOIRE AUX BEIGNETS DE CERISES

20 septembre
FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT

A l'occasion du chapitre de la Confrérie des Gouteurs de Kirsch de Fougerolles, cette foire est l'occasion d'un moment festif et gourmand dans les rues de Fougerolles. Marché de producteurs, défilés de la confrérie, folklore, dégustation de beignets.

• LA RANDO DES TERROIRS

septembre
BELFORT (MALSAUCY)

2 parcours, de 7 et 13 km (du plus familial au plus sportif) ponctués de stands de ravitaillement proposant des produits franc-comtois. A l'arrivée : le village gourmand accueillera les participants autour de producteurs locaux dans une ambiance festive et musicale.

• FÊTE DU KIRSCH DE FOUGEROLLES AOC

14 novembre
FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT

Rencontre les différents acteurs de la filière, dégustations, portes ouvertes chez les producteurs et les distilleries. Expositions, projections, visite du verger conservatoire et initiation à la dégustation à l'Ecomusée du Pays de la Cerise.

LE MARCHÉ FRERY À BELFORT, CATHÉDRALE COMMERCIALE EN CENTRE-VILLE

Avec son architecture de fer, il a été élu plusieurs fois plus beau marché de Franche-Comté. Construit en 1905 par Schwartz et Meurer, les pères de la charpente métallique de La Samaritaine, il est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Fruits, légumes, fromages, charcuteries... il y en a pour tous les goûts. Coup de cœur pour la fromagerie Poirel et son Maître Affineur Jacques Léon Edouard Poirel.



TOURISME D'AFFAIRES, CONGRÈS, SÉMINAIRES, TEAM BUILDINGS & CIE

Vignobles prestigieux, montagnes inspirantes, paysages apaisants..., la Bourgogne-Franche-Comté se dévoile comme une terre d'événements où chaque rencontre devient une expérience. Réunir, fédérer, inspirer, BFC Tourisme met tout en œuvre pour simplifier l'organisation d'événements professionnels avec un outil performant : sa plateforme en ligne.

**La Bourgogne,
Montagnes du Jura,
Vosges du sud :**
3 destinations,
3 fois plus de choix
pour organiser son
événement !



ORGANISER SON ÉVÉNEMENT MICE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, LA PLATEFORME EN LIGNE

Pour simplifier l'organisation des événements professionnels, BFC Tourisme a créé une plateforme digitale exclusive : « Bourgogne-Franche-Comté Séminaires & Events ».

Pensé comme un véritable facilitateur de business, ce portail intelligent réunit en un seul espace toutes les solutions pour concevoir congrès, séminaires, réunions ou team buildings sur mesure, du cœur de La Bourgogne aux Montagnes du Jura en passant par les Vosges du Sud.

En quelques clics, on y découvre près de 140 adresses sélectionnées : domaines viticoles, hôtels de charme, centres de congrès, lieux insolites... L'outil propose également un accompagnement sur mesure, quel que soit le style ou le budget, et permet d'envoyer simplement des demandes de devis en ligne.

Pensée pour inspirer et faciliter, cette plateforme incarne l'essence même de l'art de recevoir : efficace, chaleureuse, et toujours tournée vers l'humain - à l'image des rencontres qu'elle rend possibles.

seminaires.bourgognefranche-comte.com



Retrouvez des lieux de séminaires/congrès ou prestataires team-building du club Bourgogne-Franche-Comté Séminaires & Events au fil des pages du dossier de presse :

www.seminaires.bourgognefranche-comte.com

Entre réunions, sessions de travail inspirantes et pauses gourmandes, ici se conjuguent hospitalité et art de vivre. Dans ces destinations à taille humaine, les événements professionnels d'envergure comme intimistes prennent des airs de partage autour d'une table, d'un bon vin et de rencontres authentiques.



BELLES DEMEURES...

• HÔTEL GOLF CHÂTEAU DE CHAILLY

Classé monument historique, ce château basé à Chailly-sur-Armançon en Bourgogne incarne l'art de recevoir. Cet hôtel 4* est doté de 45 chambres, 4 salles de réunion modulables, restaurants, bars et golf 18 trous, et offre un cadre privilégié pour réunions, congrès, formations ou séminaires résidentiels. Authenticité patrimoniale et prestations haut de gamme : un site d'exception au service des entreprises et de leurs équipes.

<https://seminaires.bourgognefranche-comte.com/nos-lieux-de-seminaires/hotel-golf-chateau-de-chailly>

• CHÂTEAU HÔTEL & GOLF DE BOURNEL

A Cubry, le Château de Bournel, demeure familiale du XIX^e siècle au cœur des Montagnes du Jura, conjugue élégance historique et efficacité professionnelle. Cet hôtel-restaurant de 16 chambres avec golf 18 trous et jardin propose 3 salles modulables équipées et un service au top. Un cadre inspirant pour réunions, séminaires et événements sur mesure, alliant confort, calme et nature.

<https://seminaires.bourgognefranche-comte.com/nos-lieux-de-seminaires/domaine-de-bournel>



MAGIE DU CADRE

• HÔTEL DE LA POSTE ET DU LION D'OR

Au pied de la Colline éternelle de Vézelay, classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO et parmi les Plus Beaux Villages de France, cet hôtel 4* perpétue une tradition d'hospitalité authentique aux portes du Morvan et propose 38 chambres au charme discret. Salons, restaurant gastronomique, salles de réunion, terrasses et jardins offrent un décor inspirant pour l'accueil de séminaires ou de séjours professionnels en résidentiel. Un cadre unique en Bourgogne propice à la réflexion, à la convivialité et à la cohésion d'équipe.

<https://seminaires.bourgognefranche-comte.com/nos-lieux-de-seminaires/hotel-de-la-poste-et-du-lion-d-or>



• DOMAINE DU CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI

A Santenay, cette ancienne forteresse du XIV^e siècle au cœur du vignoble offre un cadre prestigieux pour des séminaires et événements professionnels. Les 5 salles modulables, le parc arboré, la cour intérieure et les caves voûtées permettent de mêler travail, détente et découvertes œnologiques. Professionnalisme et convivialité

signent chaque événement, dans le plus pur esprit bourguignon.

<https://seminaires.bourgognefranche-comte.com/nos-lieux-de-seminaires/chateau-philippe-le-hardi-2>



AUTOUR DES BELLES TABLES

4 tables d'exception, toutes distinguées par le Guide Michelin 2025, ouvrent leurs portes aux entreprises en quête de saveurs et d'inspiration pour des séminaires ou repas d'affaires, sous le signe du raffinement. Chacune offre un cadre élégant, des chambres douillettes, une cuisine inventive ancrée dans le terroir et un service taillé pour les moments professionnels d'exception. Installées le long de la Route des Grands Crus et aux portes du Morvan, **L'Hostellerie de Levernois**, **L'Hostellerie Le Cèdre & Spa** et **Le Relais Bernard Loiseau** représentent des valeurs sûres.

Plus au sud, en Saône-et-Loire, à Charolles, **La Maison Doucet**, propose elle aussi sa version de la parenthèse professionnelle raffinée : dans son havre de verdure, le chef Frédéric Doucet signe une cuisine toute en émotion et en justesse, idéale pour ponctuer une réunion ou un séminaire d'une note savoureuse. Une façon très bourguignonne d'allier inspiration et art de vivre.

<https://seminaires.bourgognefranche-comte.com/organiser-votre-evenement/seminaire/les-lieux-de-seminaire-haut-de-gamme/nos-restaurants-etoiles>



CRÉATIVITÉ & SÉRÉNITÉ

• DAUDEY ORGANISATION

Celle qui se définit comme l'agence événementielle du Pays de Montbéliard, conçoit et réalise des événements sur mesure partout en France du haut de ses 30 ans d'expertise au service des entreprises. De la création à la mise en scène, chaque détail est pris en charge : séminaires, inaugurations, team buildings ou soirées d'entreprise pour des projets uniques. L'équipe experte et dynamique se démène sans rien laisser au hasard pour accompagner les entreprises.

<https://daudey.org>

• MGM ÉVÈNEMENT

Depuis plus de 30 ans, MGM Événements imagine et organise des événements professionnels partout en Bourgogne. Séminaires, soirées de gala, lancements de produits ou animations team building : l'agence conçoit des expériences sur mesure, originales et fédératrices. Avec plus de 30 concepts exclusifs et des partenaires de prestige son équipe dynamique met créativité et savoir-faire au service de chaque projet pour en faire un moment unique et mémorable.

<https://seminaires.bourgognefranche-comte.com/les-organiseurs/mgm-evenements-agence-evenementielle-2>

ÇA BOUGE DU CÔTÉ DU PATRIMOINE !

Le patrimoine se réinvente sans renier ses racines. Des travaux, des revisites avec de nouveaux parcours de découverte, des événements qui donnent un souffle contemporain à nos trésors patrimoniaux pour une relecture de l'histoire et de l'art.

LA BOURGOGNE

SAINT-VINCENT À CHALON : LE RETOUR DE LA LUMIÈRE

Après environ 2 ans de travaux, la cathédrale Saint-Vincent, le cœur de la ville de Chalon, réouvre ses portes au public et dévoile ses couleurs originelles et sa clarté retrouvées. Maçons, peintres, vitraillistes, ébénistes et artisans de tous horizons ont œuvré de concert et d'arrache-pied pour rendre hommage au travail des artisans et constructeurs du Moyen-âge. Une belle réussite bluffante de beauté !

www.chalon.fr/decouvrir-la-ville/grands-projets/restauration-de-la-cathedrale-saint-vincent-768.html



LE BOAT, POUR UNE CROISIÈRE CULTURE

À bord du Liberty, dernier bijou de la flotte Le Boat, les trésors des voies d'eau bourguignonnes s'offrent autrement. Confort haut de gamme et la nouvelle formule tout compris incluant vélos, pack provisions et parking, permettent de découvrir librement et dans les meilleures conditions les sites patrimoniaux et cités au fil de l'eau, au départ de Migennes et de Saint-Jean-de-Losne.

www.leboat.com/fr/croisiere-fluviale/france/bourgogne



BICENTENAIRE DE LA PHOTOGRAPHIE

Il y a 200 ans, en 1827, Nicéphore Niepce réalisait la première photographie au monde. Au fil de l'année 2026 de nombreuses festivités célèbreront ce bicentenaire au riche programme : expositions, studios éphémères, conférences et animations. Une grande fête populaire et culturelle pour honorer une invention universelle née en Bourgogne.

www.museeniepce.com



ABBAYE DE CLUNY, UN TRÉSOR RÉVÉLÉ

Le parcours de visite de l'abbaye s'enrichit d'une découverte exceptionnelle : un trésor médiéval, enfoui il y a près de 900 ans et découvert lors de fouilles en 2017. C'est la première fois qu'un tel trésor, composé de nombreuses pièces et d'objets en or est retrouvé. Ce vestige rare raconte l'histoire fascinante d'un site qui fut l'un des plus puissants d'Europe. Une immersion historique et patrimoniale unique.

www.cluny-abbaye.fr/agenda/cluny-un-tresor-exceptionnel



LA CITÉ DES PRÉSENTS : OUVERTURE EN VUE !

À Château-Chinon, les anciens musées du Septennat et du Costume réunis sous un même nouveau nom : La Cité des Présents, ouvriront leurs portes au printemps 2026 après plusieurs années de travaux. Une scénographie renouvelée et modernisée pour mettre en lumière les cadeaux diplomatiques reçus par François Mitterrand pendant ses 2 septennats ainsi qu'une collection consacrée à la mode et aux costumes.

<https://citedesresents.nievre.fr>

CENTRE D'INTERPRÉTATION DE LA LIGNE DE DÉMARICATION : RÉOUVERTURE EN 2026 !

Unique en France, le Centre d'interprétation de la Ligne de démarcation situé à Gênelard retrace l'histoire de cette frontière intérieure, qui, de 1940 à 1943, a coupé la France en 2. Installé au bord du canal du Centre, il plonge le visiteur dans la vie quotidienne de l'époque. En travaux depuis 2025, il réouvrira ses portes au printemps 2026 avec une nouvelle scénographie intégrant des dispositifs interactifs et des contenus repensés pour rendre ce patrimoine plus vivant et accessible, notamment aux jeunes publics.

www.genelard.fr/le-centre-dinterpretation-de-la-ligne-de-demarcation



AUGUSTODUNUM, LE RÊVE DU ROI : NOUVEAU SPECTACLE 2026 !

24, 25, 29 et 31 juillet ; 1, 5, 7 et 8 août

À Autun, la cité gallo-romaine renaît sous les étoiles avec un nouveau spectacle. Grandiose, il réunit des centaines de figurants dans une fresque historique allant de l'Antiquité à la Renaissance. Courses de chars, combats de gladiateurs, scènes de feu et tournois de chevalerie font revivre la Rome française avant l'arrivée triomphale de François 1er. Un final éblouissant embrase le ciel pour clore cette épopée lumineuse.

www.autun-tourisme.com/visitez-et-bougez/tout-lagenda/augustodunum-le-spectacle-historique-dautun

MONTAGNES DU JURA

MONTBÉLIARD, LES NOUVEAUTÉS DE L'HISTOIRE

Au cœur de l'histoire protestante de Montbéliard, le temple Saint-Martin réouvre ses portes après 4 années de restaurations, révélant des fresques des XVII^e-XVIII^e siècles à l'occasion d'une saison culturelle inédite. Le château Montbéliard Wurtemberg quant à lui inaugure un nouveau circuit historique immersif de 15 salles, retraçant quatre siècles de vie comtale et ducal. Lumières, détails restaurés et parcours interactifs font vibrer ces lieux au cœur du quotidien et des promenades montbéliardaises.

www.temple-saint-martin.fr

www.chateaumontbeliardwurtemberg.fr



UN ÉTÉ TRÈS ANIMÉ À LA CITADELLE DE BESANÇON

La Citadelle de Besançon, inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, offre un cadre prestigieux et s'anime tout l'été avec un programme mêlant histoire, musique et cinéma. Le Week-end Grand Siècle explore le destin singulier de femmes des XVII^e-XVIII^e siècles, tandis que le festival Panorama sonore accueille artistes locaux et internationaux. Quant au cinéma en plein air, il offre chaque jeudi soir des projections avec vue panoramique sur la ville illuminée.

www.citadelle.com/informations-pratiques/agenda



PRIEURÉ DE MOUTHIER-SAINT-PIERRE, POUR LE PLAISIR DES YEUX

Au cœur de ce Plus Beau Village de France, le Prieuré de Mouthier-Haute-Pierre renaît grâce à l'investissement de son propriétaire et celui, passionné, d'artisans locaux. L'Espace muséal présente 57 tableaux de 12 peintres francs-comtois du XIX^e au XXI^e siècle, et c'est une première ! Cour, cloître et jardins restaurés offrent des vues exceptionnelles sur le village et la vallée de la Loue, mariant patrimoine historique et cadre naturel spectaculaire.

<https://leprieuremouthier.fr>

COMMENT VENIR EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



ACCÈS

LIAISONS FERROVIAIRES

EN TGV
Horaires et accès SNCF :
www.oui.sncf

• **Directs au départ de Paris-Gare de Lyon** desservant les gares de : Belfort-Montbéliard, Besançon-Franche-Comté, Besançon Viotte, Le Creusot-Montceau-Montchanin, Dijon, Dole, Frasne, Bellegarde-sur-Valserine (Valserhône), Mâcon-Loché, Montbard et Mouchard.

EN TER
Horaires et accès :

www.ter.sncf.com/bourgogne-franche-comte
Réseau de trains régionaux qui desservent toute la région.

LIAISONS ROUTIÈRES

Autoroutes : A6 / A31 / A77 / A36 / A39 / A40 / A404 / A42 / A79
Lausanne-Vallorbe E23 / E25

LIAISONS AÉRIENNES

AÉROPORTS PROCHES

Aéroport de Bâle-Mulhouse-Fribourg
Tél. +33 (0)3 89 90 31 11
www.euroairport.com
Aéroport de Genève-Cointrin
Tél. +0041 227 177 111
www.gva.ch
Aéroport de Lyon Saint-Exupéry
Tél. +33 (0)4 26 00 70 07
www.lyonaeroports.com

Aéroports de Paris
www.parisaeroport.fr

AÉROPORT - AÉRODROMES EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Aéroport de Dole-Jura
Tél. +33 (0)3 84 72 04 26
www.dole.aeroport.fr
SLA Aérodrôme d'Auxerre
Tél. +33 (0)3 86 48 31 89
www.auxerre.aeroport.fr

Aérodrome de Besançon-La Vèze
Tél. +33 (0)3 81 83 15 32
www.besanconlaveze.aeroport.fr
Aérodrome de Chalon Bourgogne
Tél. +33 (0)3 85 46 14 48
www.chalon.aeroport.fr
Aérodrome de Dijon-Bourgogne
Tél. +33 (0)3 80 67 67 67
www.dijon.aeroport.fr

Aérodrome de Mâcon-Charnay
Tél. +33 (0)3 85 34 58 53
Aérodrome de Montbéliard-Courcelles
Tél. +33 (0)3 81 90 18 00
www.aerodrome-montbeliard.fr
Aérodrome de Nevers-Fourchambault
Tél. +33 (0)3 86 57 03 92
Aérodrome Saint-Yan Air'e Business
Tél. +33 (0)3 85 70 96 43
www.aeroportsaintyan.fr

NOTRE BOITE À OUTIL À DISPOSITION DE LA PRESSE



Un espace presse

pour retrouver nos dossiers de presse annuels ou thématiques

Un espace presse dédié, avec les dossiers de presse annuels ou thématiques (tourisme d'affaires, œnotourisme, connaître, se régaler, se cultiver, se dépasser) ainsi que les contacts des attachées de presse de Bourgogne-Franche-Comté Tourisme.

<https://pros.bourgognefranchecomte.com/presse/>



Une médiathèque

pour illustrer vos reportages

Une mine de ressources, photos ou vidéos pour valoriser la Bourgogne-Franche-Comté et ses marques de destinations pour la promotion du tourisme sur tous types de supports de communication (éditions, Internet, presse, médias sociaux...).

<https://mediatheque.bourgognefranchecomte.com/>



Un observatoire régional

pour vos besoins de données chiffrées sur la région ou sur nos 3 marques de destination

<https://pros.bourgognefranchecomte.com/observatoire/>

INFORMATIONS ET CHIFFRES CLÉS

8 départements :
Côte-d'Or, Doubs, Jura,
Nièvre, Haute-Saône,
Saône-et-Loire, Yonne et
Territoire de Belfort

1 Parc national de forêts
(entre Champagne et Bourgogne)

1 & 4 Parcs naturels
régionaux (du Morvan,
du Doubs Horloger, du
Haut-Jura, des Ballons
des Vosges)

9 sites inscrits à l'UNESCO :
Abbaye de Fontenay, basilique
de Vézelay, prieuré de La
Charité-sur-Loire, sites
palafittiques, Saline Royale
d'Arc-et-Senans, Grande
Saline de Salins-les-Bains,
fortifications et Citadelle
Vauban, Climats du Vignoble
de Bourgogne, chapelle de
Ronchamp.

9 Plus beaux villages de
France : Châteauneuf-en-
Auxois, Pesmes, Château-
Chalon, Baume-les-Messieurs,
Flavigny-sur-Ozerain, Lods,
Noyers-sur-Serein, Vézelay et
Semur-en-Brionnais

32 chefs étoilés
Michelin en
2025

1350 km

de vélo routes et voies vertes parmi
lesquels l'EuroVelo6®, le Tour de Bourgogne
à Vélo®, la Voie Bleue Moselle Saône à
Vélo...

20 000 km

de sentiers pédestres balisés
dont les Chemins de Saint-
Jacques de Compostelle, les
Grandes Traversées du Jura,
Terra Salina, les Chemins de la
Contrebande, le GR de Pays Tour
du Morvan...

1330 km

de canaux et rivières, le plus vaste
réseau navigable de France

Le kilomètre **1** de la Vallée de
la Gastronomie-France®
au départ de Dijon



CONTACTS PRESSE :

France : **Jennifer JEAN**
SILFRA Communication
Tél. + 33 (0)6 45 48 38 40
jennifer@silfracommunication.com

France, Belgique : **Véronique BEIGENGER**
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME
Tél. + 33 (0)3 80 280 298 • + 33 (0)6 87 06 82 72
v.beigenger@bfctourisme.com

Suisse, Tourisme d'affaires : **Marie-Hélène VERNEREY**
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME
Tél. +33 (0)3 81 25 08 12 • +33 (0)6 32 03 74 76
mh.vernerey@bfctourisme.com

www.pros.bourgognefranchecomte.com



**BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ**

TOURISME