



## « FÊTE de la GASTRONOMIE »

en Pays Beaunois

21, 22 et 23 septembre 2012

A l'occasion de la FÊTE NATIONALE DE LA GASTRONOMIE, le Pays Beaunois met les petits plats dans les grands, avec l'organisation d'un grand week-end gastronomique, les 21, 22 et 23 septembre 2012. Trois grands événements à déguster durant trois jours.

Au menu :

- Lancement de la démarche « LE GOÛT D'ICI » : rencontre avec l'association des éleveurs du Pays Beaunois, autour d'un déjeuner champêtre valorisant la viande bovine locale et les produits locaux ;  
Retrouvez-les dimanche 23, Place Madeleine à BEAUNE.
- Le Festival « LA ROUTE DES GOURMETS », en coopération avec le territoire SÖDERSLÄTT en Suède et le territoire MEDIA VALLE DEL TEVERE en Italie ;  
Rendez-vous samedi 22 et dimanche 23, au marché couvert de NUITS-SAINT-GEORGES.
- Le FANTASTIC PICNIC, organisé par les Offices de Tourisme de BEAUNE et de NUITS-SAINT-GEORGES ;  
Point de rendez-vous samedi 22 à l'Office de Tourisme de BEAUNE, et dimanche 23 à l'Office de Tourisme de NUITS-SAINT-GEORGES.

# Retrouvez « LE GOÛT D'ICI »

## Lancement de la démarche « Le Goût d'ici Made in Pays Beaunois » :

Le projet est né d'un constat : bon nombre de veaux charolais qui naissent sur le Pays Beaunois ne sont pas engraisés et valorisés sur le territoire. Pour certains d'entre eux, un voyage en dehors de la France est effectué pour leur engraissement, avant de revenir de nouveau sur le territoire pour l'abattage.

Le Pays Beaunois et la Communauté d'Agglomération ont souhaité favoriser une démarche de proximité en facilitant l'émergence d'une filière locale associant éleveurs, abatteurs, transformateurs et distributeurs, parmi lesquels on retrouve aussi bien des grandes et moyennes surfaces que des restaurateurs.

L'objectif est bien sûr de valoriser la production locale. Ce projet est soutenu par l'Union Européenne dans le cadre de son programme LEADER.

L'ensemble des acteurs de la filière locale sont réunis autour d'une convention de partenariat. Ce contrat qui précise les engagements de chacun et les quantités de viande souhaitées par les distributeurs sera signé vendredi au sein de la Maison de l'Intercommunalité. Cette signature marquera le lancement opérationnel du projet, baptisé *Le Goût d'ici Made in Pays Beaunois*, avec la première mise à disposition de la viande.



Cette signature sera suivie d'un déjeuner autour de la viande « Le Goût d'ici », avec les partenaires de la démarche, au lycée viticole de BEAUNE

- **Vendredi 21 septembre, de 11h à 14h, à la Maison de l'Intercommunalité de BEAUNE.**  
Sur invitation.

## Conférences-débats

L'après-midi sera consacrée à des conférences-débats ouvertes à tous, au cours desquelles le public pourra découvrir l'importance de l'activité agricole pour l'entretien des paysages ruraux.

- **Vendredi 21 septembre, de 14h30 à 16h, à la Maison de l'Intercommunalité de BEAUNE.**  
Entrée libre et gratuite.

## Repas champêtre en ville « Le Goût d'ici » :

Dimanche 23 septembre, place Madeleine, l'association des Éleveurs du Pays Beaunois vous propose de déguster la viande charolaise *Le Goût d'ici Made in Pays Beaunois*, accompagnée de produits locaux, comme la pomme de terre du Val de Saône.

Stands et animations ponctueront cette journée durant laquelle la campagne compte investir la ville (présence d'engins agricoles et d'animaux).

- **Dimanche 23 septembre, de 10h à 17h, Place Madeleine à BEAUNE.**  
Entrée libre, repas 15€ pour les adultes et 8€ pour les enfants ; réservation conseillée.



# Festival « LA ROUTE DES GOURMETS »

## Rencontre professionnelle :

Aux Halles de Beaune, sous forme d'un salon de producteurs. Ce temps sera consacré à l'échange et à la dégustation, entre les producteurs locaux, de Bourgogne, mais aussi d'Italie et de Suède, et les professionnels des métiers de bouche du Pays Beaunois (restauration, hôtellerie, restauration collective hors foyer, etc.).



A cette occasion sera lancé l'annuaire des producteurs du Pays Beaunois. Cet annuaire, à destination des restaurateurs et hôteliers, a pour objectif de connaître précisément les producteurs susceptibles de leur fournir des produits alimentaires issus du territoire du Pays Beaunois, et leur apportera une information claire sur les produits (saisonnalité, conditionnement, disponibilité, mode de livraison, etc.).

- **Vendredi 21 septembre, de 15h à 18h, aux halles de BEAUNE. Réservé aux professionnels.**

## Concours culinaire entre Chefs italiens, suédois et français :

Lors de la deuxième édition du festival « La Route des Gourmets » en Italie, un concours culinaire entre les Chefs italiens, suédois et français a été organisé. La revanche de ce concours est donc organisée à l'occasion de ce weekend, à l'école hôtelière Prom'Hôte-Ifitel à Chagny.

Règle du concours : valoriser le bœuf froid (à partir de la viande charolaise de la démarche « Le Goût d'ici »).

Les plats préparés devront être présentés en mini-portions, afin d'être dégustés par les 20 personnes composant le jury.

Remise des prix sous les halles de Beaune entre 16h et 17h, suivi d'un apéritif de bienvenue.



- **Vendredi 21 septembre, de 14h à 16h, à l'école hôtelière Prom'hôte-Ifitel à CHAGNY ; Remise des prix et apéritif de bienvenue aux Halles de BEAUNE à 16h. Réservé aux professionnels.**

## Marché gourmand :

Au marché couvert de Nuits-Saint-Georges sera installé un marché de producteurs, avec divers produits en dégustation et en vente. On y trouvera des stands de producteurs locaux, mais aussi de producteurs italiens et de producteurs suédois.

Présence de la Cave aux arômes du BIVB et de l'exposition des Climats de Bourgogne.

Inauguration et vin d'honneur samedi matin à 11h30

- **Samedi 22 et dimanche 23 septembre, de 10h à 19h, au marché couvert de NUITS-SAINT-GEORGES. Entrée libre et gratuite.**



### **Animation autour du goûter :**

Sylvain MARCOUX, boulanger naiton, sera présent pour animer un stand autour des spécialités boulangères. Il présentera différents pains, traditionnels et originaux, ainsi que les ingrédients nécessaires à leur fabrication. Un boulanger italien sera également présent pour exposer et proposer à la dégustation du pain italien. Les Suédois apporteront eux aussi du pain typique de leur pays. Pour le goûter, les pains seront accompagnés de confitures, de jus de fruits, etc.

- Samedi 22 septembre, de 16h à 18h, au marché couvert de NUIITS-SAINT-GEORGES. Entrée libre, animation gratuite.

### **Animation autour des pâtes italiennes :**

Rosario BOCCAROSSA, restaurateur italien à Beaune, vous apprendra à réaliser de vraies pâtes italiennes ! Vous pourrez acheter ses préparations tout au long de la journée.

- Dimanche 23 septembre, de 10h à 19h, au marché couvert de NUIITS-SAINT-GEORGES. Entrée libre, assiette de pâtes payantes.

### **Dîner de gala** (uniquement sur invitation) :

Un dîner de gala associant des produits de chaque territoire, français, italiens et suédois, sera servi à la Chambre du Roy des Hospices Civils de Beaune.

Parmi les invités : la presse, les délégations italiennes et suédoises, les personnalités du Pays Beaunois, ainsi que les partenaires de l'événement



Au menu : animation autour des vins du BIVB, sur le thème des accords mets-vins, par un animateur de l'Ecole des Vins de Bourgogne.



Service et préparation des plats avec la participation des élèves de l'école hôtelière Prom'hôte-Ifitel de Chagny.

Dans les assiettes : un plat par territoire, français, italien et suédois.

Les Chefs utiliseront la viande de la démarche « Le Goût d'ici » pour le plat principal.

- Samedi 22 septembre, à la Chambre du Roy des Hospices Civils de BEAUNE. Uniquement sur invitation.

## FANTASTIC PICNIC



### **Fantastic Picnic à Beaune :**

Rendez-vous devant l'Office de tourisme Beaune et Pays beaunois, pour une visite de la ville. Passage dans le centre historique, le marché du samedi matin au pied des Hospices et ses produits du terroir, dont l'origine sera comptée par le guide.

A quelques pas des remparts, le long de la Bouzaize, visite de la "Viti", le lycée viticole de Beaune, de sa tonnellerie et de sa cuverie, avant d'aller pique-niquer dans le parc d'agrément de la Bouzaize.

Pique nique fourni, composé exclusivement de produits du terroir.

RDV Porte Marie de Bourgogne, déjeuner au Parc de la Bouzaize.

*Inscriptions obligatoires auprès de l'Office de Tourisme, jusqu'au 15/09/2012.*

*15€ pour les adultes, 10€ pour les enfants de 11 ans et plus, gratuit pour les moins de 11 ans.*

- **Samedi 22 septembre, de 10h à 16h. Départ Porte Marie de Bourgogne à BEAUNE.**

### **Fantastic Picnic à Nuits-Saint-Georges :**

A l'aube de l'automne, lancez-vous dans une exquise chasse au trésor !

Enregistrez votre équipage à l'avance et le jour J, retirez votre paquetage à l'Office de Tourisme.

Allez d'énigmes gourmandes en étapes délicieuses pour lever chaque mystère proposé et localiser le lieu du picnic.

Une fois sur place, déjeunez sur l'herbe, laissez-vous bercer par la douceur de la fin de saison avant le lancement de l'ultime énigme à l'ensemble des participants : le premier à la résoudre remportera le trésor ! Premier indice et unique certitude : vous embarquez pour une aventure dont VOUS êtes le héros !

Sur place, à l'arrivée, jeux, lecture, plaids & chaises longues.

*Participation aux frais : 5€ par équipage.*

*Inscription obligatoire auprès de l'Office de Tourisme, jusqu'au 19/09/2012.*

*Programmation de 9:30 à 16:00.*

- **Dimanche 23 septembre, de 9h30 à 16h. Départ de l'Office de Tourisme de NUITS-SAINT-GEORGES.**

# Le WEEKEND au JOUR le JOUR

## Programme

## Accès

### Vendredi 21 Septembre

<u>Festival La Route des Gourmets :</u>	
▪ Rencontre professionnelle, aux Halles de <b>BEAUNE</b> , de 15h à 18h.	Sur invitation
▪ Concours culinaire entre Chefs italiens, suédois et français, à l'école hôtelière de <b>CHAGNY</b> , de 14h à 16h.	Sur invitation
<u>Lancement de l'opération Le Goût d'ici Made in Pays Beaunois :</u>	
▪ Signature de la charte d'engagement des partenaires à la Maison de l'Intercommunalité de <b>BEAUNE</b> , de 11h à 14h.	Sur invitation
▪ Déjeuner autour de la viande « Le Goût d'ici », avec les partenaires de la démarche, au lycée viticole de <b>BEAUNE</b> .	Sur invitation
▪ Conférences-débats sur les différents aspects de l'élevage, à la Maison de l'Intercommunalité de <b>BEAUNE</b> , de 14h à 16h.	Ouvert à tous

### Samedi 22 Septembre

<u>Festival La Route des Gourmets :</u>	
▪ Marché gourmand, au marché couvert de <b>NUITS-SAINT-GEORGES</b> , de 10h à 19h	Ouvert à tous
▪ Animation autour du goûter, au marché couvert de <b>NUITS-SAINT-GEORGES</b> , de 16h à 18h.	Ouvert à tous
▪ Dîner de gala, à la Chambre du Roy des Hospices de <b>BEAUNE</b> , à 20h30.	Sur invitation
<u>Fantastic Picnic à <b>BEAUNE</b></u> , départ Porte Marie de Bourgogne, de 10h à 16h.	Sur réservation

### Dimanche 23 Septembre

<u>Festival La Route des Gourmets :</u>	
▪ Marché gourmand, au marché couvert de <b>NUITS-SAINT-GEORGES</b> , de 10h à 19h	Ouvert à tous
▪ Animation autour des pâtes italiennes, au marché couvert de <b>NUITS-SAINT-GEORGES</b> , de 10h à 19h.	Ouvert à tous
<u>Fantastic Picnic à <b>NUITS-SAINT-GEORGES</b></u> , départ de l'Office de Tourisme, de 9h30 à 16h.	Sur réservation
<u>Repas champêtre « Le Goût d'ici »</u> : repas des éleveurs, Place Madeleine à <b>BEAUNE</b> , de 10h à 17h.	Ouvert à tous réservation conseillée

Contact : Pays Beaunois – 03 80 24 57 99 – [agathe.beurdeley@paysbeaunois.org](mailto:agathe.beurdeley@paysbeaunois.org)