



Fête de la Gastronomie en Pays Beaunois



REVUE DE PRESSE

Septembre 2012

Sommaire

- Un weekend plein de saveurs.....2
- L'art de bien manger.....3
- Comme bon nombre d'autres régions françaises, le Pays Beaunois [...].....5
- « Le Goût d'ici » : un label pour relancer la production locale.....6
- Les gourmands sont attendus.....7
- Nuits-Saint-Georges : Place à la gourmandise.....8
- Beaune : Terroir.....8
- Des joutes gastronomiques.....9
- Beaune : une seconde édition couronnée de succès.....10
- Nuits-Saint-Georges : un weekend gourmand.....11
- Beaune: un repas champêtre pour fêter le « Goût d'ici ».....12
- Le Pays Beaunois sur le chemin du goût d'ici.....13
- Beaune : la Suède, la France et l'Italie se sont affrontées.....16
- Nuits-Saint-Georges : Gastronomie.....17

PAYS BEAUNOIS

Un week-end plein de saveurs

La capitale des vins de Bourgogne va profiter de la fête nationale de la Gastronomie pour organiser un week-end spécialement dédié à ce thème les 21, 22 et 23 septembre prochains.

A lors que la ville de Beaune vient tout juste de déposer un dossier de candidature pour prétendre au titre de Cité de la gastronomie, le Pays beaunois a décidé de profiter de l'occasion pour organiser les 21, 22 et 23 septembre prochains, une grande fête de la gastronomie.

Un menu très varié

Ce grand week-end gastronomique, qui se déroulera sur trois jours, s'articulera autour de trois événements bien distincts : le lancement de la démarche *Le Goût d'ici*, le festival *La Route des Gourmets* et *Le Fantastic Picnic*. Le premier permettra de mettre en avant la viande bovine charolaise et les produits locaux à travers le lancement d'une nouvelle démarche



De nombreuses animations seront proposées aux visiteurs durant ces trois jours. Photo SDR

axée sur les notions de filières courtes et de proximité. Le deuxième rendez-vous fera la part belle aux marchés gourmands, concours culinaires et autres dégustations, tandis que le troisième, dont c'est la seconde édition cette année, s'organisera autour d'une visite guidée à Beaune et d'une chasse aux trésors à Nuits-Saint-Georges ; le tout sur le thème de la gastronomie bien entendu. Trois grands moments donc attendent les visiteurs, qui devraient

passer un moment tout aussi convivial que gourmand. Au vu du programme concocté par les organisateurs, le public ne devrait pas s'ennuyer. Découvrir, déguster, goûter, sentir... Tous les sens des visiteurs seront en éveil durant ces trois jours de fête, qui demeurent une occasion originale et ludique de célébrer, comme il se doit, toutes les richesses de la gastronomie française... et surtout bourguignonne.

ELODIE BIDAULT

N° 968 - Fondé en 1851
Ne peut être vendu séparément
www.bienpublic.com

LE BIEN PUBLIC

Notre agence locale
8, rue de Lorraine
21209 Beaune
03 80 26 34 50
ag.beaune@bienpublic.fr

ÉDITION Beaune

Jeudi 20 septembre 2012



BEAUNE PAGE 4 **SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PAGE 5** **NUITS-SAINT-GEORGES PAGE 12**

Quand les vendanges se font en musique
La première partie du festival Jazz à Beaune s'est déroulée le week-end dernier.

Des escapades pour les plus jeunes
Un nouveau site Internet intitulé Teenbox propose vingt-cinq sorties originales.

Les bâtiments publics chauffés au bois ?
Le projet se concrétise. Il ne manque plus que la décision du conseil municipal.

ARNAY-LE-DUC
La mutation d'Athlé 21
Le président, Raymond Thierry, revient sur les changements actuels du club sportif. **PAGE 7**

CHAMBLANC
Les festivités en images
La fête patronale a été un véritable succès, attirant de nombreux visiteurs. **PAGE 10**

PAYS BEAUNOIS. À l'occasion de la fête nationale de la Gastronomie, Beaune et Nuits-Saint-Georges ont mis les petits plats dans les grands. **PAGE 2**

L'art de bien manger



Des concours culinaires entre grands chefs seront également organisés durant ce week-end gastronomique. (Photo SDR)

SOMMAIRE

Temps fort	p.02
Beaune	p.03
Pays beaunois	p.05
Morvan/Auxois/Côte	p.07
Plaine de Saône	p.10
La Côte	p.12
Chenôve/Marsannay-la-Côte	p.13
Dijon	p.14
Amorces	p.18
Télévision	p.20
Défense	p.22

JEUX PARALYMPIQUES



Nolay : le retour du roi
Cédric Fèvre (à droite), champion olympique et du monde, a fait un retour triomphal chez lui. **PAGE 6**

RETROUVEZ SAMEDI DANS NOTRE ÉDITION

IMMO BEAUNE

dans votre cahier local



ÉVÈNEMENT. Beaunois et Nuitons célèbrent ce week-end la fête nationale de la Gastronomie.

Tout le monde aux fourneaux

||| **Sensations.** Cette promenade gastronomique sur trois jours devrait mettre tous les sens des visiteurs en éveil.

||| **Candidature.** Cette fête va permettre à Beaune, qui postule au titre de cité de la Gastronomie, de renforcer son dossier.

Le Pays beaunois n'échappe pas à la règle et a décidé de mettre les petits plats dans les grands à l'occasion de la fête nationale de la Gastronomie qui sera célébrée ce week-end.

Avis à tous ceux qui auraient prévu de commencer un régime dans les prochains jours : il est fortement conseillé de repousser celui-ci à la semaine prochaine, car le week-end qui arrive risque d'être très riche... en découvertes, en émotions, en saveurs, en calories...

Bref, riche en beaucoup de choses, car le Pays beaunois n'a pas lésiné sur les moyens pour célébrer comme il se doit la seconde édition de la fête nationale de la Gastronomie. De quoi faire perdre la tête à plus d'un, à commencer par les plus gourmands, qui salivent déjà à la simple vue du programme et pour qui ces trois prochains jours revêtent déjà un caractère de fête.

Au menu de ce week-end gourmand : des rencontres, des dégustations, des animations, des expositions... « Il s'agit là d'un panel très large qui devrait satisfaire un maximum de visiteurs. En revanche, tout ne sera pas ouvert au grand public », préviennent les organisateurs. Mais, outre les concours culinaires, les dé-



Cette grande fête, de par son côté ludique, devrait plaire aux grands comme aux petits. Photo SCF

jeuners officiels et quelques manifestations auxquelles le visiteur ne pourra se rendre que sur invitation ou réservation préalable, le reste des animations restera totalement accessible.

Un menu en trois volets

« La fête nationale de la gastronomie a été divisée en trois volets. Le premier mettra l'accent sur la viande bovine charolaise et les produits locaux à travers le lancement d'une nouvelle démarche axée sur les notions de filières courtes et de proximité, laquelle a été intitulée Le Goût d'ici. Le deuxième rendez-vous fera

la part belle aux dégustations ; des rencontres entre professionnels, aux concours culinaires en passant par les stands des marchés. Chacun, qu'il soit expert ou non, pourra découvrir, apprécier et savourer les différents produits proposés, certains venant même de l'étranger. Enfin, le Fantastic Picnic, troisième volet du week-end, organisé par les offices de tourisme de Beaune et de Nuits-Saint-Georges, offrira la possibilité aux participants de découvrir de manière ludique et gourmande les deux villes principales du Pays beaunois », expliquent les organisateurs. À

Pour certaines animations, il faut parfois réserver à l'avance, car le nombre de places est limité.

noter toutefois que cette dernière proposition n'est possible que sur inscription préalable auprès des offices de tourisme participants à l'opération ; une remarque importante, au vu du nombre de personnes attendues dans la région durant ces trois jours.

ELODIE BIDAULT
elodie.bidault@lebienpublic.fr

Le programme

Vendredi 21 septembre :

- Concours culinaire à Chagny, suivi de la remise des prix sous les Halles de Beaune de 14 à 18 heures (réservé aux professionnels).
- Lancement de la démarche Le Goût d'ici, suivi de conférences sur le thème de l'élevage, à la Maison de l'intercommunalité de Beaune, de 14 heures à 16 heures.

Samedi 22 septembre :

- Fantastic Picnic de Beaune de 10 à 16 heures.
- Cave aux arômes, exposition et marché gourmand au marché couvert de Nuits-Saint-Georges de 10 à 19 heures, avec animation de 16 heures à 18 heures.
- Dîner de gala à la chambre du Roy des Hospices de Beaune à 20 h 30 (sur invitation).

Dimanche 23 septembre :

- Cave aux arômes, exposition et marché gourmand au marché couvert de Nuits-Saint-Georges, de 10 à 19 heures.
- Fantastic Picnic de Nuits-Saint-Georges, de 9 h 30 à 16 heures.
- Repas champêtre Le Goût d'ici, en présence des éleveurs, place Madeleine à Beaune, de 10 à 17 heures.

Fête de la GASTRONOMIE Pays Beaunois

22 & 23 septembre

Marché gourmand à Nuits-St-Georges
10 h - 19 h au Marché couvert

23 septembre

Repas champêtre à Beaune
A partir de 12 h place Madeleine

Le Goût d'ici

Où Sortir?

Réservez
Les LOISIRS 03 80 42 44 44

la Billetterie **LE BIEN PUBLIC** Du lundi au vendredi de 9 à 17 heures et de 14 à 18 heures

PAYS BEAUNOIS. VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

Comme bon nombre d'autres régions françaises, le Pays beaunois mettra les petits plats dans les ...

Notez cet article : ★★★★★

le 21/09/2012 à 05:00 Vu 180 fois



Cette manifestation sera l'occasion pour le public de (re)découvrir les saveurs de certains produits. Photo SDR

Comme bon nombre d'autres régions françaises, le Pays beaunois mettra les petits plats dans les grands ce week-end à l'occasion de la seconde édition de la fête nationale de la gastronomie.

Au menu des festivités des 21, 22 et 23 septembre prochains : animations, dégustations, expositions... Le tout réparti entre deux villes : Beaune et Nuits-Saint-Georges, et divisé en trois volets bien distincts : le Goût d'ici, la Route des gourmets et le fantastic Picnic. De quoi faire saliver les visiteurs qui n'auront plus que l'embaras du choix pour profiter pleinement de ce week-end gastronomique, même si une partie des animations ne se fera que sur invitation.

info Présentation du programme grand public pour ces trois jours de fête :

vendredi 21 septembre de 14 à 16 heures : conférences-débats sur les différents aspects de l'élevage, à la Maison de l'Intercommunalité de Beaune.

samedi 22 septembre de 10 à 19 heures : marché gourmand au marché couvert de Nuits-Saint-Georges, suivi d'animations autour du goûter de 16 à 18 heures.

dimanche 23 septembre de 10 à 19 heures : le marché gourmand de Nuits-Saint-Georges continue. Il y aura également un repas champêtre avec des éleveurs sur la place Madeleine de Beaune de 10 à 17 heures (réservations conseillées).

PARTAGER

Recommander 3

Tweeter 0

Envoyer à un ami

+1 0

Lien article : <http://www.bienpublic.com/edition-de-beaune/2012/09/21/comme-bon-nombre-d-autres-regions-francaises-le-pays-beaunois-mettra-les-petits-plats-dans-les>

INFOS SERVICE

- URGENCES GÉNÉRALES**
15 Samu **17** Police **18** Pompiers **112** N° général des secours
- AUTRES URGENCES**
 Commissariat de police. - Tél. 03.80.25.09.25.
 Gendarmerie. - Rue des Blanches-Flours, tél. 03.80.25.98.00.
 Urgence gaz. - Tél. 0.810.433.021.
 Urgence électricité. - Tél. 0.810.333.021.
 Urgence service des eaux. - Tél. 0.810.000.777.
 Médecin de garde. - Tél. 03.80.24.96.32.
 Urgences médicales. - Visites et urgences médicales, tél. 03.80.78.10.00, 24 heures/24.
 Pharmacie de garde. - Des Châlières, 36, rue des Blanches-Flours, tél. 03.80.22.30.26. Après 19 heures, s'adresser au commissariat.

AUJOURD'HUI

- AU CINÉMA**
 Camille redouble. - 14 h 15, 17 h 30, 19 h 45.
 Cherchez Hortense. - 17 h 30, 19 h 45.
 Expendables 2. - 17 h 30, 19 h 45, 22 heures.
 Hit & Run. - 22 heures.
 Ce que le jour doit à la nuit. - 14 h 15.
 Du vent dans mes voiles. - 14 h 15, 17 h 30, 19 h 45.
 Le Guetteur. - 22 heures.
- Jason Bourne : l'Héritage. - 14 h 15, 19 h 45, 22 h 05.
 Les Saveurs du palais. - 14 h 15, 17 h 30, 19 h 45.
 Total Recall : Mémoires programmées. - 22 heures.
 Voisins du troisième type. - 22 heures.
- À L'AGENDA**
 ADIL. - Permanence de 13 h 30 à 16 heures à la Maison des associations.

LA QUESTION WEB

Les radars pédagogiques vous incitent-ils à réduire votre vitesse à leur approche ?

Et vous, qu'en pensez-vous ?

Retrouvez cette question sur bienpublic.com/, rubrique Beaune, et votez

Bonnes Adresses

LAINE - MERCERIE

LE PETIT ATELIER
 Nouvelles collections 2012/2013 Bergère de France
 Plassard - D. Bliss - La Fiancée du Mékong
 6, rue du Bourg - CHAGNY - Tél. 03.85.87.39.56

COUTURE
 Conseil - Qualité - Rapidité sur vêtements tissu et cuir
RAPID' COUTURE
 Retouches - ourlet, pose fermeture, transformation
 Ameublement - Cuir - acrocs
 Lundi 13h-20h / Mercredi au vendredi 11h-19h - samedi 10h-18h
 BEAUNE-24, faubourg Madeleine, galerie Casino

Commerçants, artisans pour figurer dans cette rubrique :
03 80 42 42 34

AGRICULTURE



Jean-Jacques Terrand, le président de l'association des éleveurs du Pays beaunois, au milieu de ses bêtes dans son exploitation à Cussy-la-Colonne. Photo F.B.

“Le Goût d'ici” : un label pour relancer la production locale

Le Pays beaunois et la communauté d'agglomération vont profiter de la fête de la Gastronomie pour lancer officiellement la démarche “Le Goût d'ici” qui valorise la production locale.

C'est un projet dont on parle depuis déjà trois ans, mais aujourd'hui, les choses ont bien évolué. À tel point que la démarche “Le Goût d'ici” devrait voir le jour dès ce week-end à l'occasion de la fête de la Gastronomie. Cette démarche était très attendue par les acteurs du monde agricole, puisqu'elle vise à privilégier les filières courtes pour relancer la production locale dans le Pays beaunois.

Aider la filière agricole
 « Ce n'est un secret pour personne : les agriculteurs rencontrent de plus en plus de difficultés à exercer leur métier, d'où leur nombre réduit. À ce rythme là, la profession risque même de complètement disparaître dans certaines communes. Si on laisse faire sans réagir, c'est l'économie locale tout entière qui va en subir les conséquences », prévient Gérard Roy, chargé de mission filières courtes à la communauté d'agglomération Beaune Côte & Sud. Pour lutter contre ce phénomène, le Pays beaunois et la communauté d'agglomération ont donc souhaité lancer une nouvelle démarche qui favoriserait la proximité et les échanges en-

tre les acteurs de la filière (éleveurs, abatteurs, transformateurs, distributeurs...). « Avant, une majorité de bêtes devaient subir le transport, parfois hors frontière, pour être engraisées et abattues, ce qui engendrait du stress pour l'animal, mais aussi des coûts supplémentaires », explique l'éleveur.

Relancer le bassin de consommation local
 Et de poursuivre : « Aujourd'hui, nous avons donc décidé d'améliorer tout cela en créant des liens entre les différents acteurs de la filière pour ainsi produire le plus possible au niveau local ». Une volonté partagée par Jean-Jacques Terrand, éleveur à Cussy-la-Colonne et également président de l'association des éleveurs du Pays beaunois. « C'est d'autant plus justifié que le Pays beaunois dispose de tous les moyens pour que nous puissions y parvenir. Cela ne sert à rien d'aller très loin. On a les atouts à portée de main, alors à nous de bien les utiliser en modifiant notre façon de faire. C'est juste une question de bon sens », lance-t-il.

Le projet devrait satisfaire les consommateurs
 Un projet très attendu par les éleveurs, qui sont déjà une vingtaine à avoir répondu à l'appel pour tester la démarche, laquelle devrait également satisfaire les consommateurs, puisque “Le Goût d'ici” correspond à une vraie attente

« On ne crée rien de nouveau. On procède juste à des ajustements pour être encore plus efficaces.. »

Jean-Jacques Terrand

de leur part. « Ils vont enfin pouvoir acheter un produit bien tracé, local, qui respecte l'environnement et dont le coût n'est guère plus élevé qu'un produit classique », précise l'éleveur. Ces produits certifiés par un label pourront être achetés très prochainement dans les grandes surfaces, mais également consommés dans les restaurants et les collectivités qui se sont associés à la démarche.

ELODIE BIDAULT

INFO Dans le cadre de la fête de la Gastronomie, plusieurs événements autour de la démarche “Le Goût d'ici” auront lieu.

PRATIQUE

- Ce vendredi : signature officielle avec les partenaires et conférences-débats sur le thème de l'élevage, à la Maison de l'intercommunalité de Beaune.
- Dimanche : repas champêtre sur la place Madeleine à Beaune, avec barbecue, mini-ferme et présentation d'engins agricoles.

EN BREF

NUITS-SAINT-GEORGES

Loto du Renouveau

Le traditionnel lotto du club du Renouveau aura lieu cette année à la salle des fêtes de Nuits-Saint-Georges, dimanche 30 septembre. Ouverture des portes à 12 h 30 et début des jeux à 14 heures. De nombreux lots sont à remporter dont un VTT, un écran plat, des lots de vin, un repas gastronomique, un voyage d'une journée, de l'électroménager et de nombreux autres beaux lots. Bingo, tombola. Buffet et buvette. À noter qu'il n'y aura pas de réservation.

Hommage aux harkis

La Journée nationale d'hommage aux harkis et autres forces supplétives aura lieu mardi 25 septembre au monument aux morts du jardin de l'Arquebuse. À 11 h 45, cérémonie au monument aux morts, suivie d'un vin d'honneur au caveau de l'hôtel de ville.

Fermeture piscine

La fermeture de la piscine annoncée jusqu'au 25 septembre sera prolongée jusqu'à une date indéterminée.

Tout le Sport

NUITS-SAINT-GEORGES. La fête de la Gastronomie a lieu ce week-end.

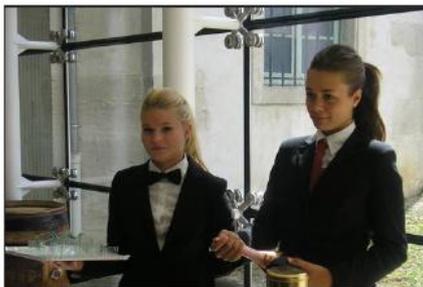
Les gourmands sont attendus

Samedi et dimanche aura lieu la deuxième édition de la fête de la Gastronomie qui aura pour thème cette année "Les terroirs : tradition et création".

Inscrite depuis 2010 au « Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité » par l'Unesco, la gastronomie française fait saliver à travers le monde. Elle est omniprésente dans les médias, nos assiettes, les restaurants et, surtout dans nos cœurs. Tellement présente qu'on avait presque oublié de la fêter... La fête de la Gastronomie est un moment de rencontres où les chefs, les professionnels et les Français sont invités à partager leur passion commune simplement.

Trois régions à l'honneur

À cette occasion, L'Imaginarium a choisi de faire découvrir, dans le cadre insolite de ses parcours œnodynamiques, les saveurs de l'Est associées à la finesse des vins de Bourgogne. Trois régions seront mises à l'honneur : la Bourgogne, l'Alsace et la Franche-Comté autour de cinq ateliers installés au fil des décors captivants de "Sacréévigne !"



Les élèves du bac pro cuisine du lycée Le Castel assureront le service à l'Imaginarium. Photo SDR

et "la Magie des bulles". Cet événement est proposé grâce au partenariat entre la Maison Louis Bouillot et les élèves de première du baccalauréat professionnel "Cuisine, commercialisation et services en restauration" du lycée Le Castel de Dijon. Ces chefs en herbe ont réalisé, dans le cadre de leur projet découverte de la gastronomie des régions du Grand Est, cinq mets qu'ils feront déguster aux côtés de vins et crémants : mousse de truite au Riesling, mâcon-igé blanc 2011, chaud-froid de volaille de Bresse, saint-aubin blanc 2007, saucisson brioché à la saucisse de Morteau, marsannay blanc 2010, crémant de

Bourgogne blanc de noirs, strudel aux pommes, Coup de cœur rosé, crémant de Bourgogne rosé "Perle d'Or Rose", mousse de cassis au gamay fizz, ratafia, gamay fizz rouge. Samedi, de 10 à 17 heures, un tarif spécial sera proposé : pour toute entrée achetée, une entrée sera offerte.

Le cassis sous toutes ses formes

En collaboration avec le château de Gilly, le Cassissium célèbre lui aussi la fête de la Gastronomie puisque ce samedi, toute la journée, une découverte autour du fameux tiramisu bourguignon du chef sera proposée. Ce dimanche, le

Un moment de rencontres où les chefs, les professionnels et les Français partagent leur passion.

Cassissium propose trois événements à 15, 16 et 17 heures. Il s'agit de découvrir, au rythme d'une formule différente par heure, la cuisine du chef Jean-Alain Poitevin dans des recettes consacrées au cassis sous toutes ses formes : réduction, liqueur, coulis, poivre... L'occasion de partager avec le chef ses secrets, ses conseils et même de goûter les plats élaborés.

Chaque étape de la recette sera détaillée et réalisée devant le public. Surprises et dégustations accompagneront les participants tout au long de leur visite. Un livret de recettes des différents plats élaborés sera remis à chaque participant.

INFO Réservation :
cassissium@cassissium.com
ou au 03.80.62.49.70.
De 0 à 13 heures et de 14 à 19 heures. Adultes : 8 €.

Edition de Beaune > Nuits-Saint-Georges



NUITS-SAINT-GEORGES

Place à la gourmandise

Notez cet article : ★★★★★

le 23/09/2012 à 05:00 Vu 98 fois

Au lendemain de la fête de la gastronomie, Nuits-Saint-Georges vous convie à un marché gourmand, où l'artisanat sera à l'honneur avec la présence du réseau Bienvenue à la Ferme Côte-d'Or, l'association Vive la Bourgogne et nombre de producteurs locaux du Pays Beaunois.

Tous seront présents pour vous faire découvrir et déguster leurs produits, avec deux pays invités à les rejoindre pour l'occasion, l'Italie et la Suède. À 11 heures vous pourrez goûter les spécialités de ces deux contrées et tout au long de la journée un restaurateur Beaunois préparera, sur place, des pâtes fraîches, prêtes à consommer ou à emporter.

Info De 10 à 19 heures, au marché couvert, accès libre.

PARTAGER

Recommander 0

Tweeter 0

Envoyer à un ami

+1 0

Lien article : <http://www.bienpublic.com/edition-de-beaune/2012/09/23/place-a-la-gourmandise>

BEAUNE

Terroir. Réunis à la Maison de l'intercommunalité vendredi midi, tous les acteurs du grand projet "Le goût d'ici made in Pays beaunois", ont signé la convention de partenariat, concrétisant officiellement la démarche. Depuis jeudi, la viande charolaise, élevée, abattue et produite en Pays beaunois est déjà disponible dans les supermarchés de Beaune avec le logo "Le goût d'ici". Photo M. P.





CHAGNY. TROIS RESTAURANTS ONT PARTICIPÉ AUX 3 E RENCONTRES CULINAIRES DU PAYS BEAUNOIS.

Des joutes gastronomiques

Notez cet article : ★★★★★

le 23/09/2012 à 05:03 par Marc Boulnois (CLP) Vu 132 fois



Les chefs suédois en pleine compétition. Photo M. B. (CLP) Les concurrents suédois. Photo Mb (CLP) Marc BOULNOIS (CLP)

Organisée par Le Pays Beaunois, la 3^e rencontre culinaire s'est tenue vendredi dans les cuisines de Prom'Hote Ifotel à Chagny.

Pour ce challenge, trois binômes (français, italien et suédois) se sont affrontés autour d'une viande, présentée chaude ou froide, suivant l'inspiration des concurrents.

Des ingrédients imposés

Pour cette dernière confrontation, les deux précédentes ayant eu lieu en Suède et en Italie, le bœuf du Pays Beaunois Le Goût d'Ici était à l'honneur.

À partir d'ingrédients identiques, les postulants, à savoir le Ristorante l'Albérata pour l'Italie, le Svaneholm Stoh pour la Suède et Christophe Quéant, du Château de Pommard pour la France, avaient une heure pour élaborer leur plat.

Le jury hébergé à Beaune

« Ce projet de coopération, explique Agathe Bourdeley de l'association du Pays Beaunois vise à promouvoir notre région en partenariat avec le Soderlatt en Suède et la Média Vallée del Tévéré en Italie ».

Si les préparations culinaires étaient réalisées à Chagny, le jury, composé de professionnels et de consommateurs devait se réunir sous les Halles de Beaune.

Dans le cadre de la journée de la gastronomie, un marché gourmand se tiendra ce dimanche de 10 à 19 heures à Nuits-Saint-Georges.

PARTAGER

Recommander 8

Tweeter 1

Envoyer à un ami

+1 0

Lien article : <http://www.lejsl.com/edition-de-chalon/2012/09/23/des-joutes-gastronomiques>

FANTASTIC PICNIC

Une seconde édition couronnée de succès



Le Fantastic Picnic a accueilli quatre-vingts personnes. Photo E. B.

Malgré des conditions météorologiques désagréables, la deuxième édition du Fantastic Picnic de Beaune a tenu toutes ses promesses et a rencontré un vif succès auprès du public.

A Finstar de la fête de la Musique, le gouvernement a lancé l'an dernier la fête de la Gastronomie. Un événement qui permettait ainsi de marquer le début d'une nouvelle saison et de célébrer le classement au patrimoine mondial de l'Unesco du repas gastronomique français. Une démarche que l'office de tourisme de Beaune a suivie en organisant samedi dernier un Fantastic Picnic dans les rues de la ville. Et si la pluie, le froid et le vent étaient au rendez-vous pour ce premier jour de l'automne, cela n'a visiblement pas découragé les participants à cet événement, qui étaient environ quatre-vingt à s'être inscrits à l'aventure. « Nous affichions déjà complet une semaine à l'avance », indique Pascale Guersen, directrice de l'office de

tourisme. Une remarque qui montre bien l'intérêt que porte la population à cette manifestation, puisque l'an passé, lors de la première édition, ils étaient déjà une quarantaine.

Un événement à la sauce bourguignonne

Les raisons d'un tel succès ? « C'est un rendez-vous très convivial, très simple. L'idée au départ, c'est de fêter la gastronomie française. À chaque région ensuite de décliner ce thème à sa manière. Nous, en Bourgogne, on a choisi l'idée du pique-nique, parce que l'on trouvait que cela correspondait bien aux valeurs que l'on voulait mettre en avant », souligne Pascale Guersen. Sous forme de balade gourmande dans les rues de Beaune, les participants ont écouté avec attention les explications des guides sur le patrimoine beaunois (monuments, anecdotes historiques, spécialités culinaires...) avant de rejoindre le lycée viticole pour une séance d'initiation à la tonnellerie avec Frédéric Gillet. « C'était vraiment intéressé-

sant de voir la manière de confectionner un tonneau. Je ne pensais pas que c'était aussi difficile », lance un participant. Une activité qui a beaucoup plu et qui a été suivie par un grand pique-nique qui s'est déroulé dans le restaurant du lycée en raison des conditions météorologiques. Au menu : jambon persillé, gougères, tarte fine à la moutarde, pavé anglais... « On a vraiment mis en avant les produits du terroir », fait remarquer la directrice de l'office de tourisme. « C'est vraiment délicieux », lance un couple de retraités venus spécialement d'Ile-de-France. « Tellement bon, que l'on a déjà prévu d'aller acheter certains de ces produits dès cet après-midi », souligne Josiane. Et Jean-Michel, son mari de renchérit : « Ce sont vraiment d'excellents produits. Ce n'est pas comme cela que je vais perdre du poids. Mais tant pis. Au moins, j'aurai passé un superbe week-end. » D'ailleurs, il a promis de repasser par la Bourgogne très prochainement.

ELODIE BIDAULT

FAITS
DIVERS

Merceuil (sur l'A 6) : une voiture heurte un poids lourd

Un accident de la circulation s'est produit samedi matin vers 11 heures sur l'autoroute A 6, près de Merceuil. Pour une raison méconnue, une voiture qui circulait dans le sens Paris-Lyon est subitement venue percuter l'arrière d'un camion. Une femme de 58 ans a été blessée dans cette collision. Elle a été transportée par les secours vers les urgences du centre hospitalier de Beaune. À noter que cet accident n'a pas eu d'incidence majeure sur le trafic, puisque seule une voie de circulation a été neutralisée le temps de procéder aux opérations de sauvetage et d'évacuation.

E.B.

ENVIRONNEMENT

Huit voitures électriques pour La Poste



De nombreux élus et responsables de l'entreprise ont remis officiellement les clés de huit véhicules. Photo Bruno Cortis

Une petite cérémonie a été organisée sur le parking de La Poste de Beaune, rue Jacques-de-Molay, dans le cadre de la Semaine de la mobilité électrique, pour officialiser l'arrivée des huit Renault Kangoo électriques intégrés dans la flotte de véhicules de l'agence depuis juillet.

En présence de Michel Brey, directeur du courrier de Bourgogne, Jean-Luc Becquet, adjoint au patrimoine et aux infrastructures, vice-président de la communauté d'agglomération en charge des transports, Denis

Thomas, conseiller général, et Didier Lajoinie, délégué régional du groupe La Poste, les facteurs ont reçu les clés des véhicules, chacun rappelant l'intérêt d'une telle démarche de réduction d'émission de CO2 pour l'entreprise elle-même, ses salariés, sa clientèle, et surtout, pour la planète.

Pour les préposés utilisateurs, c'est une découverte qui leur semble bénéfique au niveau de leurs conditions de travail et qui a reçu un excellent accueil de la part du public.

amplifon
Donnez du son à la vie
Estelle Fomant
Audioprothésiste DE
LABORATOIRE ELUECQUE
CORRECTION DE LA SURDITÉ
28, rue du Faubourg Madeleine
BEAUNE
03 80 22 87 91

EN BREF

CLUB BEAUNOIS DE L'IMAGE

Portes ouvertes

Le Club beaunois de l'image organise une journée portes ouvertes samedi 13 octobre, de 10 à 17 heures, et invite à venir visiter ses locaux et ses équipements à la Maison des associations, 16, rue Puterne. Les membres du club répondront à toutes les questions et feront découvrir les activités : section photo (prises de vue, laboratoire noir et blanc, couleur, argentique et numérique) ; vidéo (prises de vue et montage).

Bonnes Adresses

LAINE - MERCEINE

LE PETIT ATELIER

Nouvelles collections 2012/2013 Bergère de France
Plassard - D. Bliss - La Fiancée du Mékong
6, rue du Bourg - CHAGNY - Tél. 03.85.87.39.56

COUTURE

Conseil - Qualité - Rapidité sur vêtements tissu et cuir

RAPID' COUTURE

Retouches : ourlet, pose fermeture, transformation
Amesblement - Cuir : accros
Luné 13h 30 / 18h 30 - du mardi au vendredi 13h / 19h - sam. 9h / 18h
BEAUNE - 24, faubourg Madeleine, galerie Casino

Commerçants, artisans pour figurer dans cette rubrique :
03 80 42 42 34

NUITS-SAINT-GEORGES. L'Enigmatic Picnic a remporté un franc succès.

Un week-end gourmand

L'Enigmatic Picnic organisé par l'office de tourisme a rassemblé, dimanche à partir de 9 heures, plus d'une soixantaine de participants.

Après la découverte du beurre de pêche de vigne de la ferme Fruirouge, première étape de l'Exquise chasse au trésor, les participants de l'Enigmatic Picnic ont repris leur voiture dans la direction de Saint-Nicolas, où l'apiculteur du village leur a fait apprécier les trésors des abeilles.

Visites et dégustations

Puis, la visite de la fontaine restaurée de Villebichot, a précédé, à la mairie du village, une dégustation des délices de la fromagerie Delin.

Après cette pause gourmande, l'heure de déguster le vin est venue, avec quiz autour des arômes au Clos de Bourgogne (à Gilly). Puis les équipages sont repartis en direction de la Maison aux Mille Truffes à Marey, pour apprécier ce diamant noir de Bourgogne. Enfin, c'est par la route des Vignes



1 Plus de soixante personnes ont participé au premier Enigmatic Picnic.

2 Une vingtaine d'artisans des métiers de bouche ont été visités par près de 2 000 gourmets et gourmands.

Photos SDFI et Georges DUVERNET

Hauts que les participants ont rejoint la destination finale : le Manoir de Moux près de Corgoloin. Après le pique-nique partagé dans les salles, chacun s'est lancé à la quête de l'ultime énigme, la dernière des lettres collectées tout au long du parcours qui permettait de

composer le mot « automne ». Un ensemble de cuisine a été offert au gagnant. Des produits du terroir, entrées à l'Imaginarium ou au Cassissium, réductions et magnum chez Dufouleur Père et Fils ont récompensé les suivants. Ravis, les participants attendent mainte-

nant l'édition 2013 de l'Enigmatic Picnic.

Le marché couvert nuiton a accueilli, quant à lui, durant le week-end de la gastronomie, les gourmets et gourmands qui ont dégusté et acheté les produits d'une vingtaine de fabricants et artisans des métiers de bou-

che, certains venus de Suède et d'Italie. Truffes, escargots, saumon, volaille, moutarde et pain d'épice, jus, sirops et liqueurs de fruits, ainsi qu'un maraîcher qui proposait ses légumes bio tout frais cueillis ont ainsi fait le bonheur de près de deux mille visiteurs.

ÉVÉNEMENT

Un repas champêtre pour fêter “Le Goût d'ici”

La capitale des vins de Bourgogne a pris des allures de salon de l'agriculture, dimanche, à l'occasion du repas champêtre organisé sur la place Madeleine de Beaune dans le cadre de la fête de la Gastronomie.

Pas moins de 300 personnes, voire plus en milieu d'après-midi, ont fait le déplacement pour rencontrer les éleveurs du Pays beauinois et déguster leur viande charolaise autour d'une bonne assiette de frites. Une belle entrée en matière, conviviale et chaleureuse, pour fidéliser les consommateurs au label “Le Goût d'ici”, qui a été lancé officiellement vendredi dernier. « Ils étaient tous très enthousiastes de leur journée passée avec nous, et certains nous ont même demandé de



La foule est venue nombreuse à cette opération. Photo É. B.

refaire cette manifestation dès l'an prochain », indique Jean-Jacques Terrand, le président de l'Association des éleveurs du Pays beauinois. « C'est une vraie satisfaction, car nous avons fixé notre objectif à 250 visiteurs. Cela montre bien que les urbains s'intéressent à nous. » Outre le côté gourmand de l'opération, les éleveurs avaient également souhaité

donner un caractère ludique à ce repas champêtre, à travers plusieurs stands d'information et la présence d'une mini-ferme et d'engins agricoles destinés à montrer certaines facettes de leur métier. Une initiative qui a beaucoup plu et qui a peut-être permis de susciter quelques vocations au sein des visiteurs.

ÉLODIE BIDAULT

ECHOS

Échos des Communes

COM

www.echosdcom.fr

L'assemblage du bois
et des idées



03.80.21.77.48.
www.menuisier-rochepot.com

Journal bi-mensuel d'informations locales - N° 50 - 25 septembre 2012

Sommaire

- Infos p. 2
- Lecteurs p. 4
- Dossier Fête de la Gastronomie ... p. 6
- Beaune p. 10
- Semaine de la mobilité
Exclusif : le handiscool ... p. 12
- Portrait
Christian Vergier..... p. 14
- Nolay p. 28
- Arnay-le-Duc p. 29
- Chagny..... p. 31
- Nuits p. 34
- Seurre p. 35
- Détente - Jeux..... p. 36
- Échos des Gosses
Accueil p. 38
- Chronique
A boire et à manger ... p. 39

Le Pays beaunois



sur le chemin du goût d'ici

RACHAT D'OR

ACHÈTE
tous BIJOUX en or
anciens et modernes
même cassés,
DÉBRIS d'or, MONTRES,
or dentaire,
PIECES de monnaie françaises et étrangères,
ARGENTERIE (ménagères...),
PIÈCES argent (5 F / 10 F / 50 F)

06 07 39 90 98

Ins'teint Coiffure

Femme - Homme - Enfant

Toute l'année
-20%
pour les - de 20 ans

03 80 22 66 84
Parking Casino - Beaune

Ouvert lundi 14^h-19^h - mardi-vendredi 9^h-19^h
et samedi 8^h30-18^h



Fête de la Gastronomie

Quand le Pays Beaunois emmène et les consommateurs sur les

Profitant de la Fête de la Gastronomie, le "Côté sud" de la Côte-d'Or a cumulé trois manifestations : "La Route des Gourmets", "Le Goût d'ici" made in Pays Beaunois" et "Le Fantastic Picnic", pour mitonner, pour les professionnels de la filière ou pour le grand public, plusieurs savoureux rendez-vous.

"Terroirs : création et tradition" c'était le thème de la seconde édition de la Fête de la Gastronomie. A Beaune, il ne pouvait pas mieux tomber. Les terroirs, ces fameux "Climats", on les a, la tradition, on connaît, et la création, on l'espère, sera celle de la Cité de la Gastronomie, dossier pour lequel Beaune passera son grand oral mi-octobre. Alors le Pays Beaunois, comme chef de cuisine, Beaune Côte & Sud, et les offices de Tourisme de Beaune et Nuits-Saint-Georges, comme "seconds" ont rassemblé

à cette occasion des "ingrédients" qui reprennent aussi ce thème, "épêché" différemment. Les terroirs, avec la "Route des Gourmets" sur laquelle se sont croisés, dans la troisième rencontre d'un jumelage tripartite, des chefs locaux, des cuisiniers suédois du territoire Söderått et des maitres-queux italiens de Media Valle Del Tevere en Italie, mais aussi le Fantastic Picnic, véritable ode à la découverte, visuelle, auditive et... bucale et des marchés de producteurs locaux, mais aussi suédois, pour les pro-

fessionnels (le vendredi à Beaune) et le grand public samedi à Nuits-Saint-Georges. La création, en droit fil du dossier ProXimité, avec l'opération "Le Goût d'ici", made in Pays Beaunois", d'une filière locale de l'élevage à la distribution avec une signature officielle, des rencontres et conférences débats sur le rôle de l'agriculture et de l'élevage sur nos paysages, des dégustations de bœuf à l'hyper Leclerc, et dimanche à Beaune, un gigantesque repas place Madeleine. Et la tradition d'accueil à la bourguignonne, portée haut et fort.

QUEL TELESCOPE ?

Au soir du premier... soir, certains participants, anticipant le bilan s'interrogeaient sur la pertinence d'avoir proposé autant de rendez-vous, manifestations et réceptions en un si court laps de temps, regret-

tant un "téléscopage". C'est sans doute une erreur d'appréciation, car on a plutôt eu l'impression que l'opération globale, dans une grande lisibilité, même si elle devra être un peu affinée en cas de renouvellement, a créé des liens, une osmose, des envies, malgré la météo pas vraiment favorable, et dans une période de vendanges qui retient beaucoup de monde dans les domaines. Ainsi dans le cadre de "la Route des Gourmets" le chef suédois vainqueur du concours n'a-t-il pas déclaré qu'il avait trouvé que bœuf charolais (de l'opération "Le Goût d'ici" made in Pays Beaunois") qu'il venait de cuisiner, était « une viande exceptionnelle de tendreté et de qualité qui mérite le respect ». Voici, en images quelques temps forts de ce week-end, à l'évidence, à renouveler.

CHAGNY Un concours étoilé

Pour la "troisième mi-temps" du jumelage Pays Beaunois / Söderått / Media Valle Del Tevere de "La Route des Gourmets", le centre de formation Prom'Hotélitel de Chagny a reçu les 6 participants (2 Beaunois, 2 Suédois et 2 Italiens) d'un concours culinaire sur le thème du bœuf charolais mis en avant par "Le Goût d'ici" made in Pays Beaunois". Trois compositions superbes, trois sublimateurs

de la viande sur des harmonies de saveurs très différentes, notées par deux jurys, l'un de chefs, et l'autre d'élus, autour d'Alain Suguenot et Emmanuelle Coint, co-présidents du Pays-Beaunois. Et au-delà de la découverte gastronomique, d'un concours remporté d'un jeton, par la paire suédoise Christian Videla et Robin Strandberg, devant le chef du château de Pommard Christian Queant et son assistant Charly

Mainieri, et le duo italien Domenico d'Imperio/Silvana Andreani, ce qui aura été intéressant au premier... chef, c'est justement l'implication de ceux-ci, dernière leur président Laurent Parra. Plus de 10 chefs d'établissements



Pas facile de prononcer un nom suédois, quand, en plus, il est... italien.



Christian Videla (au centre, chemise bleue) et Robin Strandberg (à droite) s'apprêtent à être sacrés par de grands pairs (pardon !).

réputés comme l'Escusson, A + ô me d'Italie, les Vignes Rouges, l'Incontournable, le Conty à Beaune, les Terrasses de Corton à Ladoix-Serrigny, dont pas moins de 7 étoiles au Michelin, Pras (Lameloise), Philippe Augé (Hôtelierie de Levernois), Stéphane Léger (Le Chassagne), Mourad Haddouché (Loiseau

des Vignes) Emmanuel Hébrard (Abbaye de la Bussière). Pas surprenant que Christian Videla jugé par une telle pléiade se soit dit « très heureux d'avoir remporté ce concours, car c'est une chose de participer, mais c'est un grand bonheur que d'être ainsi sacré par un si grand jury de maîtres ». Une "brochette des maîtres" que salue Alain Suguenot.

Fête de la Gastronomie

les professionnels chemins du "Goût d'ici"

BEAUNE, PLACE MADELEINE La campagne à la ville

L'humoriste Alphonse Allais rêvait de « mettre les villes à la campagne ». Dimanche, le dernier "morceau" de l'opération "Le Goût d'ici, Made in Pays Beaunois" a fait l'exact inverse. Marquant le retour — unanimement salué — place Madeleine à Beaune de "la campagne à la ville", selon l'expression de Gérard Roy, l'une des chevilles ouvrières du projet qui soulignait encore « il reste tout juste 160 éleveurs sur le Pays Beaunois. 20 sont entrés dans le projet. On propose une agriculture de qualité et raisonnée proche du bio ». Plus de 200 couverts... à couvert, — sans doute bien plus qu'espéré — ont ainsi savouré, le bœuf charolais élevé dans le Pays Beaunois, après être passé découvrir les bovins, et faire un tour des quelques stands qui joutaient le

programmées, celle-ci vendredi et dimanche, et les autres samedi. On peut dire que les démarches se sont additionnées ». Mais le co-président du Pays-Beaunois se félicitait aussi de la réussite de l'opération : « quand on a lancé ProXimité, devenu le Goût d'ici, le marché de la viande allait mal. Aujourd'hui, la valorisation de la qualité a apporté une progression de 15 % du prix aux éleveurs », avant de conclure « et l'emplacement, ici, place Madeleine, n'est pas neutre. On réfléchit, dans le cadre de son aménagement, à créer un espace qui permettrait, dans le cadre, par exemple de la vente des Vins des Hospices, d'organiser la Saint-Martin dont je rêve, dans la philosophie de la candidature de Beaune à la Cité de la gastronomie, et dans notre démarche qualité ».



On appelle ça « l'effet bœuf ».

grand chapeau, et fait une longue et conviviale queue (de bœuf, évidemment) pour être servis par une équipe dynamique. Alain Suguenot confirmait « plus de 200 personnes, c'est un triomphe », se félicitant du calendrier « c'est une chance que l'arrivée de l'opération "Le Goût d'ici", coïncide avec la fête de la gastronomie. Il y a eu une grande complémentarité avec les autres manifestations

Accompagné de Sylvie Martin, François Patriat, en temps qu'ancien ministre de l'Agriculture se réjouissait « on se croirait à Pouilly ou à Armay au bon temps des comices agricoles conviviaux » ; un peu comme une place Madeleine... de Proust. Mais comme président de Région, il poussait la réflexion plus loin « cette démarche est née de la volonté des élus, des éleveurs et des consommateurs.

Avec toutes les crises sanitaires que la filière a connu, les consommateurs recherchent de plus en plus la qualité par la proximité et la traçabilité. L'objectif de la Région, désormais, c'est de généraliser cette démarche. Il faut que le plus rapidement possible, toutes

les collectivités territoriales, les hôpitaux, les CE, les maisons de retraites et d'autres aient un accès direct aux produits locaux d'excellente qualité à un coût moindre. Les prix montent pour les éleveurs, ils baissent pour les consommateurs. C'est du "gagnant-gagnant" ».

BEAUNE HYPER LECLERC On mange gratis

Vendredi, Serge Pelletier le prédécesseur de Cyril Décoté à la direction de l'hypermarché E. Leclerc, y est revenu comme animateur. Pas tout à fait comme "simple" animateur, certes, mais pour faire déguster à la clientèle un rosbœuf issu d'un bœuf charolais d'un éleveur de Mollinot. Celui qui est désormais consultant sur l'opération, s'attendait à ce que la clientèle réponde « mais pas à ce point » confiera-t-il à EdC. Il y a une demande très forte des consommateurs où étaient entreposés les morceaux à braiser ou à bouillir, a dû être "rechargé" plusieurs fois. Et le rayon boucherie où on trouvait les morceaux plus "nobles", a été très demandé.



NUITS-SAINT-GEORGES Petit mais costaud

Le marché de produits locaux, régionaux, mais aussi italiens et suédois ouvert samedi au grand public, n'a certes pas été pris d'assaut. Mais finalement c'est tant mieux, car les exposants, de viandes, escargots, volailles, légumes, charcuteries, huiles, crèmes de fruits, pâtisseries, chocolat etc., ont eu du temps pour répondre à toutes les questions d'un public qui s'est "distillé" dans les lieux tout au long

d'une journée dont les producteurs ont semblé satisfaits, tandis que les visiteurs se sont dits « conquis ».

(Suite page 8)



Fête de la Gastronomie (suite)

BEAUNE - HOSPICES C'est qui ce... gala ?

Dans le thème de la seconde édition de la Fête de la Gastronomie, figurait la tradition. C'est au cours d'une superbe soirée de gala aux Hospices de Beaune, que celle de l'accueil bourguignon s'est exercé pleinement, apéritif dans la cour

d'honneur, magnifiquement éclairée, et dîner dans la non moins superbe Chambre du Roy. Le repas, concocté par une équipe de chaque pays, dans le menu duquel figuraient, un saumon frais sauce safran à la suédoise, des raviolis

au pecorino crème de courgettes et bacon croustillant, jarret de bœuf confit d'oignons et écrasée de légumes oubliés, assiette de fromages des 3 pays et trio de dessert, aura montré que les vins de Bourgogne savent "marier" des plats aussi différents, avec élégance et complémentarité. Le chablis 1^{er} cru Beauroy, le ladoix 1^{er} cru La Corvée tous deux de 2009 et le pouilly-fuissé Les Vieux mûrs de 2006,

avaient été sélectionnés dans la cave du BIVB et commentés par l'excellent Jean-Pierre Renard. En clôture de ce dîner de gala Emmanuelle Coint, co-présidente du Pays Beaunois, après avoir remercié les producteurs, les chefs et la direction de Prom'Hôte de Chagny concluait « C'est une belle façon de construire l'Europe de la convivialité, autour de ce qu'on sait faire le mieux, la gastronomie et les vins ».



BEAUNE Un Fantastic Picnic.

Et du côté du Fantastic Picnic parti samedi de la Porte Marie de Bourgogne, pas de mauvais goût non plus. « On a refusé du monde » affirmait Denis Thomas, le président de l'office de tourisme, tandis que la directrice Pascale Guersen expliquait « nous avons accueilli plus de 80 personnes pour une balade des sens. La vue et l'ouïe, à la découverte du centre historique, son mar-

ché odorant et coloré à deux pas des Hospices et à travers la grande et la petite histoire. A la "Viti", on a découvert le travail du tonnelier. Et notre grande originalité, c'est que le "picnic" est chez nous vraiment fantastique. Car il n'est pas tiré du sac. Nous allons acheter chez les commerçants de la ville, les spécialités locales et régionales que nous faisons déguster ».

CUISINE

La France, la Suède et l'Italie se sont affrontées



Le jury a observé attentivement les plats. Photo M. P.

Vendredi, pour le lancement de la fête de la Gastronomie, le chef cuisinier bourguignon Christophe Quéant a affronté le chef suédois Christian Videla et le chef italien Domenico d'Imperio dans un concours culinaire dédié au bœuf charolais de la filière "Le Goût d'ici". L'objectif de ce concours, présidé par le chef Laurent Parra, était de mettre en valeur au mieux un filet de bœuf charolais élevé, abattu, transformé et commercialisé en Pays beaunois. Les trois compétiteurs se sont retrouvés à l'école hôtelière de Chagny afin de cuisiner un plat froid avec des

ingrédients choisis par Laurent Parra et tirés au sort par chaque chef.

Victoire pour la Suède

Pour la dégustation, un jury composé de chefs cuisiniers du Pays beaunois, ainsi que d'élus et journalistes, s'est réuni afin de définir qu'elle était le meilleur plat tant par l'aspect visuel que par son goût. Le chef suédois Christian Videla a finalement obtenu la première place avec un plat qui mariait fromage, bœuf et mangue, devant Christophe Quéant et Domenico d'Imperio.

MARIE PROTET

NUITS-SAINT-GEORGES



Gastronomie. Près de 400 personnes sont venues au Cassissium durant le week-end de la Gastronomie. Le samedi, elles ont pu déguster le tiramisu bourguignon. Le dimanche, les visiteurs ont assisté à la démonstration de cuisine de Jean-Alain Poitevin, chef au Château de Gilly. S'en est suivie une dégustation : foie gras poêlé à la crème de cassis, pot-au-feu de merlu au poivre de cassis, paleron de bœuf à la moutarde violette. Photo R. B.

Bilan :

- 1 reportage en direct sur France 3, dans « ça manque pas d'air »
<http://franche-comte.france3.fr/evenement/ca-manque-pas-d-air/index-fr.php?section=emission&date=2012-09-17>
- 1 interview d'environ 10 minutes à France Bleu Bourgogne
- 11 articles dans le Bien Public, cahier général et édition de Beaune
- 1 article dans le Journal de Saône et Loire
- 1 dossier de 3 pages dans l'Echo des Communes