



BILAN

La Route des Gourmets

Lancement de la démarche « Le Goût d'ici »

Fantastic Picnic

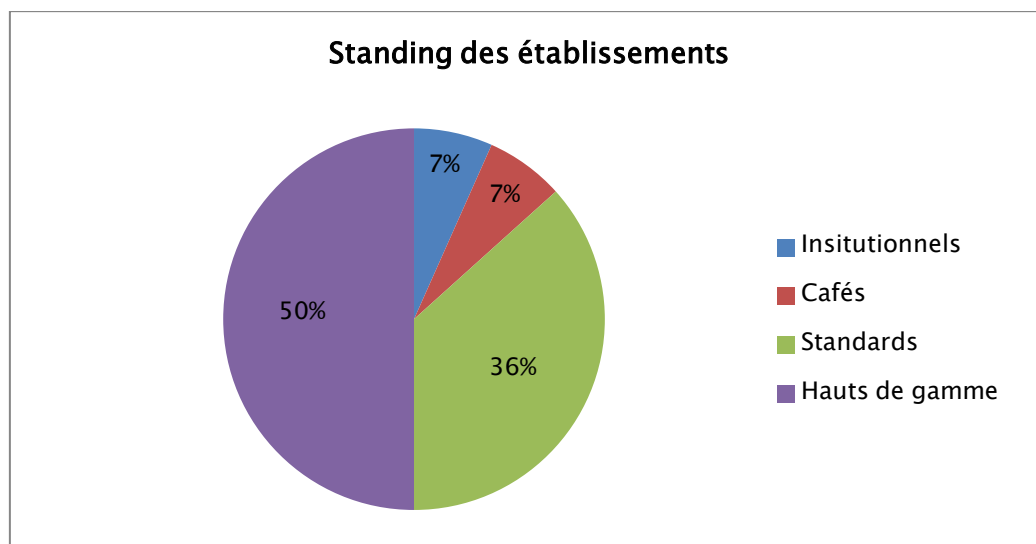
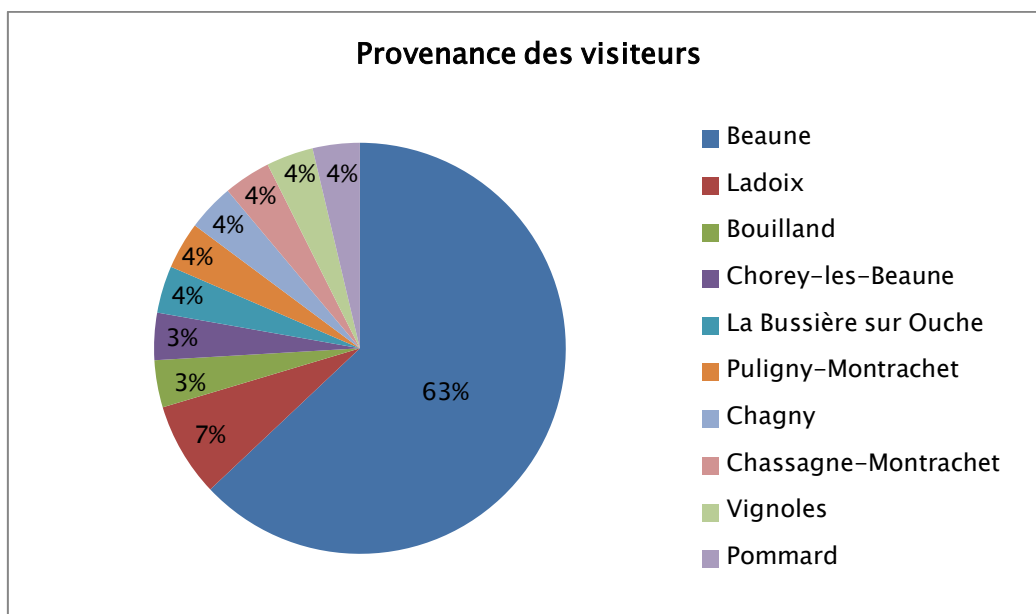
SOMMAIRE

RENCONTRE PROFESSIONNELLE 21 /09	2
CONCOURS CULINAIRE 21 /09.....	6
MARCHÉ DE PRODUCTEURS 22-23/09	8
DINER DE GALA 22 /09.....	10
FANTASTIC PICNIC de Beaune et Pays Beaunois 22/09	11
FANTASTIC PICNIC du Pays de Nuits-Saint-Georges 23/09.....	12
REPAS CHAMPÊTRE 23/09	13

RENCONTRE PROFESSIONNELLE 21/09

300 invitations à la rencontre ont été envoyées 15 jours avant l'évènement, à tous les établissements hôteliers et de restauration, ainsi qu'aux représentants de la restauration collective, du Pays Beaunois.

→ Environ **30** établissements représentés, soit **10 %** des établissements invités.



- Peu d'établissements, mais de qualité, notamment grâce à la participation des Chefs étoilés au jury du concours de cuisine. Autant de restaurants que d'hôtels ou hôtels-restaurants.
- Depuis la rencontre, 4 visiteurs sur 5 ont effectué (ou projettent d'effectuer) des échanges commerciaux avec des producteurs présents à la rencontre.
- 80% des visiteurs sont satisfaits de la rencontre et souhaitent pérenniser l'initiative.

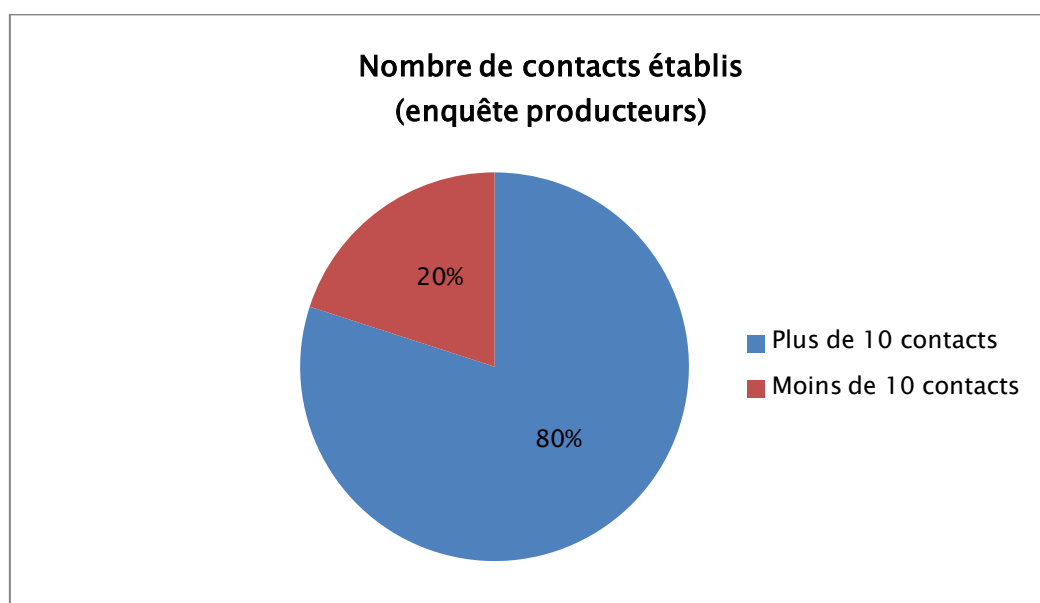
Remarques / suggestions d'amélioration :

- « plus de stands, plus d'exposants, et ouvrir aux vignerons, aux artisans (verrerie), ... »
- « contacter les fournisseurs locaux actuels des restaurateurs pour leur proposer d'exposer »

Du côté des exposants, 80% d'entre eux sont satisfaits de la rencontre et des échanges qu'ils eurent avec les restaurateurs et hôteliers.

Le format de la rencontre, entre 2 et 3 heures, est adapté.

100% des producteurs interrogés seront présents si l'opération est renouvelée, à la même échelle ou à l'échelle départementale.



Il serait nécessaire d'interroger les restaurateurs sur ce qu'ils attendent des producteurs, en termes de conditionnements, de quantités moyennes (par semaine, par mois...), afin d'adapter et faire coordonner l'offre et la demande.

Remarques / suggestions d'amélioration :

- « Soit on garde l'idée de marché sans rien changer, soit on donne un esprit salon et chacun peut aménager son univers ; prévoir un peu plus d'espace à chacun si on veut aménager un espace salon-détente pour discuter, ou un bar »
- « Il faudrait plus de producteurs, surtout en viande et produits laitiers »
- « Etendre l'annuaire des producteurs à la Côte d'Or, et davantage de producteurs devraient être présents »
- « Chaque visiteur devrait porter un badge d'identification »
- « Peu, voire aucun restaurateur-hôtelier n'est venu à mon stand »



Liste des producteurs exposants

Ferme Fruirouge	OLIVIER Sylvain et Isabelle	confitures, boissons, condiments	Nuits-Saint-Georges
Bergerie du Bas de Gouey	REGALA Nicolas	agneaux	Fussey
GIE Plaine de Saône	MICHAUD Nicolas	pommes-de-terre	Pont
Fromage de chèvre Molesme	ROUAUD Roger	fromage de chèvre, yaourts	Molesme
GAEC des Truites de l'Aube	TSCHERTER Sylvain	truites et salmonides	Veuxhaulles-sur-Aube
SARL Liqueurs Joannet	LALLEMAND Viviane	liqueurs, boissons, fruits rouges, confitures	Arcenant
	PELISSIER Jean-Philippe	légumes	Labergement-les-Auxonne
Verger des Familles	MOREL Stéphane	pommes, jus de pommes, vinaigre de cidre	Santenay
Maison aux Milles Truffes	SACHOT Céline	truffes et champignons	Marey-les-Fussey
La Grange aux Volailles	SIMARD Isabelle et J.Noël	volailles prêtes à cuire, terrines	Chevigny-en-Valière
GAEC de la Chenevière	MIGNOT Jean-Pierre	viande de porc, charcuterie, viande bovine	Aubigny-la-Ronce
Poul'et Compagnie	Ludovic MARET	œufs et poulets fermiers	Saulon-la-Chapelle
Ferme Auberge La Morvandelle	PROMMER Marie-Claude	laitages, volailles, porc, agneaux et veau de lait	Fontangy
Escargot bourguignon	MARCOUYOUX Frédéric	escargots	Vernot
Vive la Bourgogne	Brumes gourmandes, L'Or des Valois, Bourgogne Escargots, Fallot, Delin, Mulot&Petitjean, Nectars de Bourgogne		
<i>Colti e Cotti</i>	<i>Angelo Pecetti</i>	<i>confitures</i>	<i>Italie</i>
<i>Il Colle del Gusto</i>	<i>Anna Maria Conti</i>	<i>pâtes à tartiner</i>	<i>Italie</i>
<i>Granieri Amato</i>	<i>Alessandro Granieri</i>	<i>charcuterie</i>	<i>Italie</i>
<i>La Posta di Confine</i>	<i>Roberta Biagioni Angeli</i>	<i>huile d'olive, gâteaux</i>	<i>Italie</i>
	<i>Frank Levin</i>	<i>pain</i>	<i>Suède</i>
	<i>Maria Lindberg</i>	<i>fromage</i>	<i>Suède</i>
	<i>Jeanette Jandermar</i>	<i>confitures</i>	<i>Suède</i>
	<i>Rigmor Sylven</i>	<i>saumon, hareng</i>	<i>Suède</i>

CONCOURS CULINAIRE 21 /09

Produit phare à valoriser : filet de bœuf Le Goût d'ici

Accompagnement : assortiment de produits, fruits et légumes, frais ou secs, épices, condiments, champignons, etc. à choisir au départ de la compétition.



Membres du jury

Collège « professionnels » :

- Eric Pras 3*
- Thierry Berger 1*
- Philippe Augé 1*
- Mourad Haddouche 1*
- Emmanuel Hébrard 1*
- Stéphane Léger 1*
- Laurent Parra
- Philippe Chapelle
- Thierry Broin
- Philippe Chapelle
- Robert Lavier
- Rosario Boccarossa

Collège « consommateurs » :

- Alain Suguenot
- Emmanuelle Coint
- Walter Trivellizzi
- Stéphane Guyot
- Denis Thomas
- Colette Hervet
- Marie Protet
- Philippe Leglise
- Grégoire Tiffaneau
- Stéphane Guyot
- Jean-François Martinet
- Jean-Michel Tissot et François Piffaut

Après le vote du collège de professionnels, l'équipe suédoise et l'équipe française sont à égalité. C'est le collège de consommateurs qui les départagera, à 1 voix près.

C'est le binôme suédois Christian Videla et Robin Strandberg qui fut vainqueur de la compétition, avec un plat mariant le bœuf avec du fromage et de la mangue.

Christian Videla, au sujet de la viande Le Goût d'ici : « *une viande exceptionnelle de tendreté et de qualité qui mérite le respect.* »





MARCHÉ DE PRODUCTEURS 22-23/09

Nombre de visiteurs : environ **1 000** personnes sur les deux jours.

Samedi : environ 250 personnes

Dimanche : environ 750 personnes



Les visiteurs ont effectué plus d'achats le samedi, malgré leur nombre plus faible que dimanche.

L'image du marché pouvait paraître floue : certaines personnes sont venues le samedi matin avec leur cabas, tandis que d'autres sont venus en balade. Il y avait donc confusion entre un marché quotidien et un marché gourmand.

Les produits des exposants n'étaient pas forcément compatibles : on trouvait du foie gras et le nouveau concept d'alcool en spray, à côté de pommes-de-terre et de paniers fruits et légumes. Des produits de tous les jours cohabitaient avec des produits « festifs ».

Le weekend choisi pour l'évènement est tombé en période de vendanges, ce qui a été défavorable à la fréquentation, en plus du mauvais temps automnal.

Le marché couvert de Nuits-Saint-Georges est un espace très grand, difficile à aménager, et les stands auraient dû être ré-agencés pour occuper plus d'espace (et enlever l'impression de peu d'exposants).

Le stand Vive la Bourgogne installé au fond du marché couvert n'était pas assez visible, tout comme les stands italiens et suédois qui n'étaient pas assez mis en avant.

Enfin, certains visiteurs ont regretté qu'il n'y ait pas plus d'exposants, et qu'il n'y ait pas de « nocturne ».

Producteurs exposants

Ferme Fruirouge	confitures, boissons, condiments	Concoeur
Bergerie du Bas de Gouey	agneaux	Fussey
GIE Plaine de Saône	pommes-de-terre	Pont
Fromage de chèvre Molesme	fromage de chèvre, yaourts	Molesme
GAEC des Truites de l'Aube	truites et salmonides	Veuxhaullès-sur-Aube
PELISSIER Jean-Philippe	légumes	Labergement-les-Auxonne
LAPREE Pascal	Foie gras, terrines	Mont-St-Jean
Maison aux Milles Truffes	truffes et champignons	Marey-les-Fussey
La Grange aux Volailles	volailles prêtes à cuire, terrines	Chevigny-en-Valière
GAEC de la Chenevière	viande de porc, charcuterie, viande bovine	Aubigny-la-Ronce
Poul'et Compagnie	œufs et poulets fermiers	Saulon-la-Chapelle
Ferme Auberge La Morvanelle	laitages, volailles, porc, agneaux et veau de lait	Fontangy
Escargot bourguignon	escargots	Vernot
Vive la Bourgogne	Brumes gourmandes, L'Or des Valois, Bourgogne Escargots, Delin, Mulot&Petitjean, Nectars de Bourgogne	
Colti e Cotti	confitures	Italie
Il Colle del Gusto	pâtes à tartiner	Italie
Granieri Amato	charcuterie	Italie
La Posta di Confine	huile d'olive, gâteaux	Italie
Frank Levin	pain	Suède
Maria Lindberg	fromage	Suède
Jeanette Jandermar	confitures	Suède
Rigmor Sylven	saumon, hareng	Suède

DINER DE GALA 22/09

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

L'apéritif a été servi dans la cour d'honneur des Hospices de Beaune, sublimement éclairée, et le dîner fut servi dans la non moins superbe Chambre du Roy.

Les Chefs des trois pays ont travaillé la préparation des plats ensemble à l'école hôtelière à Chagny. Des échanges intéressants ont donc été menés avec les membres présents de l'école hôtelière Prom'hôte-Ifitel. Les Chefs des trois pays ont fait les finitions et le dressage dans les cuisines de la Chambre du Roy, toujours ensemble.

Une équipe de 9 personnes (étudiants et formateur) de l'école hôtelière de Chagny ont fait le dressage des tables et le service des plats, expérience intégrée dans leur programme pédagogique.

Jean-Pierre Renard a proposé une animation accords mets et vins de la cave Prestige du BIVB, mariés avec élégance et complémentarité. Jean-Pierre Renard a su transmettre sa passion, et captiver un auditoire d'amateurs ou de connaisseurs, avec une palette représentant parfaitement la diversité des vins de Bourgogne. Les vins de Bourgogne ont été associés avec réussite aux plats suédois, italiens et français proposés par les chefs.

Emmanuelle Coint : « *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* ».



FANTASTIC PICNIC de Beaune et Pays Beaunois 22/09

Nombre de visiteurs : environ 80 personnes (COMPLET).

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. 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...



FANTASTIC PICNIC du Pays de Nuits–Saint–Georges 23/09

Nombre de visiteurs : environ 60 personnes (COMPLET).

Les participants étaient invités à se lancer dans une exquise chasse au trésor. Les équipages sont allés d'énigmes gourmandes en étapes délicieuses, avec leur véhicule, pour lever chaque mystère proposé et localiser le lieu du "picnic".

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.

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–Hautes 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, des entrées à l'Imaginarium ou au Cassissium, des réductions et magnum chez Dufouleur Père et Fils ont récompensé les suivants.



REPAS CHAMPÊTRE 23/09

Nombre de visiteurs : environ 350 personnes (COMPLET).

Pas moins de 300 personnes, voire plus en milieu d'après-midi, ont fait le déplacement pour rencontrer les éleveurs du Pays beunois 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.

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.

