POUR VOUS
LE DÉPARTEMENT AGIT !

SAÔNE & LOIRE
BOURGOGNE DU SUD

DOSSIER DE PRESSE

LA SAÔNE-ET-LOIRE À TABLE

MARDI 2 JUILLET 2024
CAFÉ-RESTAURANT « DU VENT DANS LES FLEURS »
À MONTCENIS

En Saône-et-Loire, l'été sera placé sous le signe de la gourmandise !

C'est à Montcenis, au café-restaurant-épicerie « Du vent dans les fleurs » tenu par Pauline Veillerot depuis le printemps 2022, qu'André Accary, président du Département de Saône-et-Loire, et Élisabeth Roblot, vice-présidente du Département de Saône-et-Loire en charge du tourisme et de l'attractivité, ont présenté deux grandes nouveautés sur la thématique gastronomique pour la promotion touristique de la Saône-et-Loire.

“ Objectif : valoriser la Saône-et-Loire à travers ses chefs, producteurs et produits du terroir

LES DÉFIS GASTRONOMIQUES

Année olympique oblige, le Département de Saône-et-Loire a saisi cette actualité brûlante pour mettre en avant les richesses gastronomiques de son territoire.

En juillet, août et septembre, plusieurs vidéos seront diffusées sur les réseaux sociaux de Saône-et-Loire Tourisme. Réalisées avec six chefs de Saône-et-Loire, elles mettent en avant les produits et producteurs locaux en respectant des défis imposés.

Pour une meilleure visibilité et pour enrichir les communautés des comptes de la Mission tourisme, les posts seront sponsorisés pour toucher les cibles identifiées.

Réalisés en mai et juin 2024, les premières vidéos seront diffusées dès le 3 juillet 2024. Pour la mise en œuvre de cette action, la Mission tourisme a pu compter sur l'expertise de l'agence de communication mâconnaise Studio Perruche, spécialisée en création de contenus rédactionnels et vidéos pour les réseaux sociaux notamment.

LES CHEFS

Sébastien CHAMBRU

Restaurant « L'O des Vignes » à Fuissé - 1 étoile Michelin

L'O des Vignes se niche dans une jolie maison en pierres apparentes de la fin du 19e siècle au cœur du charmant village de Fuissé tout au sud de la Saône-et-Loire. Tout autour, des vignes parfaitement alignées à perte de vue, des paysages vallonnés avec au loin les escarpements de la Roche de Solutré et celle de Vergisson, des maisons bourguignonnes...

Le restaurant gastronomique et le bistrot du Meilleur Ouvrier de France bourguignon Sébastien Chambru portent bien leur nom.

Rue du Bourg
71960 Fuissé
chambru@me.com
03 85 38 33 40

Jean-Baptiste BERNARD

« Restaurant du Port » à Allériot

Jean-Baptiste, chef de l'établissement, et son équipe élaborent régulièrement de nouveaux plats au gré des saisons. Friture et cuisses de grenouilles restent cependant toujours à la carte ! Le cadre authentique et chaleureux à la décoration chinée, tant à l'intérieur que sur la grande terrasse ombragée, offre un moment de détente assuré. Ça sent les vacances !

25 rue du Port - 71380 Allériot
restaurantduportalleriot@gmail.com
09 50 99 69 14

Pauline VEILLEROT et Estefanía,

Café-restaurant « Du vent dans les fleurs » à Montcenis

Du vent dans les fleurs, c'est à la fois un café-restaurant végétarien et une épicerie. À l'épicerie comme au restaurant, les produits sont locaux et un programme d'activités avec ateliers, dégustations ou autres événements permettent de découvrir le lieu différemment. Nicolas et Pauline, après plusieurs années à sillonner les grandes villes, sont revenus dans leur jolie région natale du Creusot pour y créer un lieu qui rassemble tout ce qu'ils apprécient : une épicerie de proximité pour trouver de bons produits locaux, mais aussi un endroit chaleureux où manger simple et fait maison, boire un bon café, jouer et discuter entre amis… Une maison parfaitement adaptée s'est présentée très rapidement à eux place de l'église, proposant des pièces à taille humaine et bien configurées pour un coin café-restaurant et un coin épicerie, une grande cuisine et une magnifique terrasse, face à un jardin luxuriant. Estefanía, pâtissière en chef, a réalisé la recette du Défi.

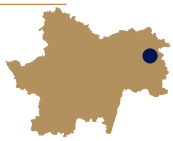
12 place de l'église
71710 Montcenis
pauline@duventdanslesfleurs.fr
03 85 73 34 03

Nicolas ROGUET

Ferme-auberge « La Bonardière » à Bouhans

En Bresse bourguignonne, dans sa ferme-auberge La Bonardière à l'architecture typique, avec pans de bois et briques, Nicolas Roguet offre une cuisine à base de produits locaux et de qualité. On retrouve à la carte, mais également en vente directe à la ferme puisqu'elle est élevée à la propriété, la plus célèbre volaille au monde : la volaille de Bresse AOP. Poulet de Bresse rôti, au four, à la crème, ou en terrine, crêpes aux gaudes ou encore gratin bressan feront le plaisir des petits et grands gourmands.

187 rue des chênes
71330 Bouhans
la.bonardiere@orange.fr
03 85 72 00 08



Kevin PONTOGLIO
Jeanne-Louise JONDOT

« JK restaurant » à Chassy

Au cœur du bocage charolais, à Chassy, charmant village réputé pour son château médiéval et sa chapelle classée, Jeanne-Louise et Kevin, forts de leurs origines, ont pour objectif de faire vivre une expérience gastronomique unique, autour de produits bourguignons et liguriens. Ils valorisent à travers leur cuisine les produits et producteurs locaux, le tout dans une démarche durable. Jeanne-Louise, jeune cheffe 100 % bourguignonne passionnée depuis sa plus tendre enfance, a eu la chance de se former en cuisine auprès de chefs renommés comme Frédéric Doucet, Anne-Sophie Pic, ou encore Hermance et Quentin Joplet. Kevin, cuisinier italien avec une formation de cuisine française, a fait ses armes en Bourgogne auprès des chefs René Pianetti, Éric Pras, Frédéric Doucet, sans oublier ses profondes racines méditerranéennes.

350 route du château
71130 Chassy
jkrestaurant@gmail.com
07 87 33 03 62

Éric
MEUNIER

Restaurant « L'auberge de la Grousse » à la Chapelle-sous-Uchon

À la Chapelle-sous-Uchon dans le Parc naturel régional du Morvan, l'Auberge de la Grousse, auberge de campagne, propose une cuisine régionale et créative entièrement « faite maison ». Engagé depuis 20 ans dans une démarche de transparence et de qualité, l'établissement est labellisé Maître Restaurateur, Artisan cuisinier, Anti-Gaspi et Village Gourmand. La terrasse offre une parenthèse de détente avec une vue imprenable sur la campagne Morvandelle.

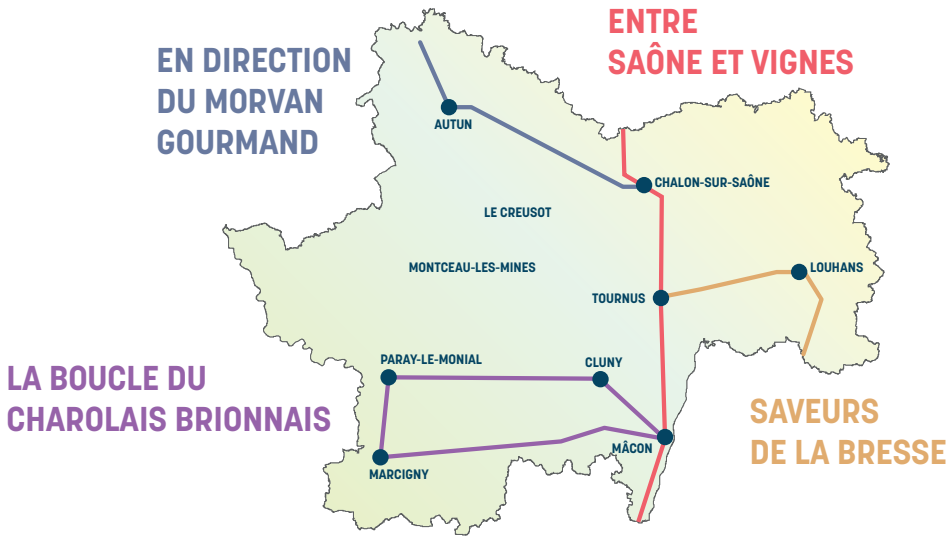
Le Bourg
71190 La Chapelle-sous-Uchon
auberge@lagrousse.fr
03 85 54 44 24

LES ROUTES DES GOURMANDS

La Saône-et-Loire, ses paysages vallonnés et ses vignobles d'exception, est le berceau de produits emblématiques avec ses 5 AOP gourmandes (Volaille de Bresse, Bœuf de Charolles, crème et beurre de Bresse, fromages de chèvre Mâconnais et Charolais) et ses nombreuses appellations viticoles. Elle regorge aussi de spécialités culinaires : escargots de Bourgogne, jambon du Morvan, corniottes, et tant d'autres.
À l'initiative du Comité régional du tourisme Bourgogne-Franche-Comté Tourisme, le projet régional de création de routes gourmandes a débuté en 2023, pour se concrétiser dès l'été 2024 en Saône-et-Loire, avec la proposition de quatre itinéraires sillonnant le département.

Les routes des gourmands, dont la dénomination est une déclinaison de Route71 comme le préconise le schéma départemental du tourisme et des loisirs 2023-2028, sont de véritables invitations à découvrir la Saône-et-Loire à travers l'ensemble de sa richesse gastronomique. Du petit producteur aux grandes maisons, de l'auberge familiale aux tables étoilées, les routes gourmandes rassemblent ces passionnés, ambassadeurs de cette richesse culinaire, qui mettent un point d'honneur à sublimer les produits locaux et à partager leur passion avec les visiteurs.
Disponibles sur l'application Route71 dans la rubrique « Sillonnez », ces quatre itinéraires regroupent 68 producteurs.

LES 4 ROUTES DES GOURMANDS



> ENTRE SAÔNE ET VIGNE

- **La Côte chalonnaise gastronomique**
- **Le Mâconnais-Beaujolais 5 étoiles**

Du sud de la Côte de Beaune aux portes du Beaujolais en passant par la Côte chalonnaise et le Mâconnais, la haute gastronomie et les vins d'exception se rencontrent au gré de spécialités remarquables.

SUR LA ROUTE

CHAGNY
Maison Lameloise (restaurant)
Marché dominical

BOUZERON
Maison Chanzy (vin)

RULLY
Maison Vitteaut-Alberti (vin)

CHÂTENOY-LE-ROYAL
Bar à Lait - GAEC Élevage Galoche (terroir)

SAINT-RÉMY
L'Amaryllis « Moulin de Martorey » (restaurant)

CHALON-SUR-SAÔNE
Maison des vins de la côte chalonnaise (vin)

BUXY
L'Évidence (restaurant)

MOROGES
Domaine de la Luolle (vin)

BOYER
Miellerie de la Natouze (terroir)

TOURNUS
Cave de Mancey (vin)
L'écrin de Yohann Chapuis (restaurant Greuze)
Aux Terrasses (restaurant)

MONTBELLET
La Marande (restaurant)

LUGNY
Domaine Joseph Lafarge (vin)

MÂCON
Cité des Climats et vins de Bourgogne (visite)
Pierre (restaurant)

CHAINTRÉ
La Table de Chaintré (restaurant)

LA CHAPELLE-DE-GUINCHAY
Maison Jean Loron (vin)

ROMANÈCHE-THORINS
Le Hameau Dubœuf (visite)

> EN CHAROLAIS-BRIONNAIS

- **Du bocage charolais à l'assiette**
- **Terre nourricière du Brionnais**

Le Charolais-Brionnais est un véritable écrin de verdure et de saveurs, ponctué de villages authentiques et de trésors d'architecture romane. C'est aussi le berceau de la célèbre viande charolaise sublimée par l'AOP Bœuf de Charolles. Les autres spécialités locales comme les fromages de chèvre Charolais ou Mâconnais AOP, ou encore l'épogne aux grattons, raviront les papilles des gourmands.

SUR LA ROUTE

MÂCON
Maison Mâconnaise des Vins (restaurant)
Maison des Ateliers (activité)

PRISSÉ
Vignerons des Terres Secrètes (vin)

LA ROCHE-VINEUSE
Château de la Greffière (vin)

BOURGVILAIN
Auberge Larochette (restaurant)

CHAROLLES
La Maison du Charolais (visite)
Maison Dufoux (terroir)
Faïencerie de Charolles (visite)
Restaurant Frédéric Doucet (restaurant)

CHAMPLECY
GAEC des Bien Vivants (terroir)
La Ferme de Marcelizon (terroir)

DIGOIN
Manufacture de Digoin 1875 (visite)
Musée de la Céramique (visite)

MARCIGNY
La Boutique Emile Henry (visite)

MAILLY
Domaine Roche des Bancs (vin)

SAINT-JULIEN-DE-JONZY
Viande des Prairies (terroir)

SAINT-CHRISTOPHE-EN-BRIONNAIS
Marché aux bovins

AMANZÉ
Saveurs de La Chaume (terroir)

OUROUX-SOUS-LE-BOIS-SAINTE-MARIE
Les Jardins d'Hélix (terroir)

COLOMBIER-EN-BRIONNAIS
La Ferme des Blancs (terroir)

TRAMAYES
GAEC Pardon (terroir)

PIERRECLOS
Château de Pierreclos (vin)

DAVAYÉ
Ferme du Domaine des Poncétys (terroir)

SOLUTRÉ-POUILLY
Atrium du Pouilly-Fuissé (vin)

FUISSÉ
L'O des Vignes (restaurant)

> EN DIRECTION DU MORVAN GOURMAND

Au cœur d'une terre riche en histoire et en saveurs authentiques qui vous emmènent jusqu'au Parc naturel régional du Morvan, cet itinéraire invite à découvrir les trésors cachés que sont le vignoble du Couchois et les spécialités rustiques telles que le jambon du Morvan, la cabrache ou les crapiaux qui incarnent le savoir-faire local.

SUR LA ROUTE

CHALON-SUR-SAÔNE
Chez Jules (restaurant)
CHÂTENOY-LE-ROYAL
Délices de nos Campagnes (terroir)
MERCUREY
Caveau Divin Mercurey (vin)
SAINT-JEAN-DE-TRÉZY
Domaine de Rymska (restaurant)
COUCHES
Domaine Royet (vin)
Le Blason de Vair (restaurant)
SAINT-SERNIN-DU-PLAIN
Domaine du Beauregard (vin)
MONTHELON
Ferme de la Lutarne - GAEC Joly (terroir)
TAVERNAY
Chèvrerie des Bois Saint-Romain (terroir)
LA CELLE-EN-MORVAN
Les Confituriers du Morvan (terroir)
LA PETITE-VERRIÈRE
La Ferme Piscicole du Moulin (terroir)

> SAVEURS DE LA BRESSE

Au milieu des prairies et champs de maïs, les fermes, d'architecture typiquement bressane, avec leurs colombages et leurs tuiles vernissées, rappellent une tradition agricole riche et vivante. Cette région est renommée pour ses produits du terroir avec ses AOP comme la volaille, la crème et le beurre de Bresse mais aussi ses marchés, notamment celui de Louhans qui sont des lieux vivants où l'on trouve une grande variété de produits frais issus d'un savoir-faire artisanal, dont la célèbre corniotte.

SUR LA ROUTE

TOURNUS
Le Quai (restaurant)
JOUVENÇON
GAEC La Ferme de ma Grand-Mère (terroir)
MÉNETREUIL
Moulin-Musée de Ménetreuil (visite)
LA CHAPELLE-THÈCLE
Les Escargots d'Amandine (terroir)
LOUHANS
La Mère Jouvenceaux (restaurant)
Marché aux volailles
L'Auberge de l'Europe (restaurant)
SAINT-USUGE
GAEC LDC Laurency (terroir)
SAINTE-CROIX
Les Macarons de Sainte-Croix (terroir)
VARENNES-SAINT-SAUVEUR
La Ferme des Maziers (terroir)
Laiterie de Bresse - Crème et beurre de Bresse (terroir)
Le Saint-Sauveur (restaurant)

Direction de la communication 2024 / ©CD71/ Impression SED CD71 - Imprim'vert

SAÔNE & LOIRE DÉPARTEMENT

CONTACT PRESSE

Émilie COLIN-ROTAT
Chargée de communication et relations presse
à la Mission tourisme du Département de Saône-et-Loire
e.colin@saoneetloire71.fr - 03 85 21 92 54 - 06 70 20 35 68