



BERNARD, DOMINIQUE, BÉRANGÈRE & BLANCHE

LOISEAU

UN CHEF, UN TERROIR

ÉDITION «UN CHEF, UN TERROIR» signée GOURMETS de FRANCE 2025

GOUR METS EDITION

Retrouvez-nous sur
www.gourmets-de-france.fr



6

RENCONTRES

6 BÉRANGÈRE & BLANCHE
LOISEAU

18 SIMON ASSOUN



20

TERROIR & SAVEURS

22 BERGERIE DU CONRIEUX

24 MOUTARDERIE EDMOND
FALLOT

26 MAISON DANDIEU

28 MAISON PAPILLON

30 DOMAINE DE JOY

32

VERYFOODTRIP

32 LE VERYFOODTRIP
DES FILLES LOISEAU

36 LE MORVAN

38 LE MORVAN
GOURMAND

41 DIJON

42

ART DE VIVRE

42 L'ART DE VIVRE SELON
LA FAMILLE LOISEAU

56

ARTS DE LA TABLE

56 FÉLIX GALLAND



GOÛT
METS
EDITION



Gourmets de France est une édition, éditée par la SAS COMEVENTS. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.



UN CHEF, UN TERROIR



Gourmets de France®
EDITEUR Production SAS COMEVENTS
www.gourmets-de-france.fr
Gourmets de France Rédaction
Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable éditorial : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux - Dan Malafosse
Direction artistique : Françoise Malafosse
Rédaction : Candice Ménard & Françoise Malafosse
Direction : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Sara Dumas - DA : Françoise Malafosse
Crédit photos : Jonathan Thévenet, Alban Gilbert,
Shutterstock ou mentions stipulées.
Impression : Groupe Offset 5
ISSN : 2258-8655

62 SAVOIR FAIRE

62 COLLINET

66 ZOOM QUALITÉ

- 68 BOULANGERIE
PÂTISSERIE
- 69 CONFISERIE
CHOCOLATERIE
- 70 CHARCUTIERS
TRAITEURS
- 71 PRODUCTEURS
PÊCHEURS
- 72 SOMMELLERIE
FRANÇAISE

76 LE JURY

- 78 LOUIS-PHILIPPE VIGILANT
- 79 LUCILE VIGILANT
- 80 ANGELO FERRIGNO
- 81 JÉRÉMIE MULLER
- 82 ALEXANDRE DUTAT
- 83 BENJAMIN LINARD
- 84 ANTHONIN FAVARD
- 85 PATRICK BERTRON
- 86 SIMON ASSOUN
- 87 ERIC GOETTELMANN
- 88 COLIN LACH
- 89 IULIAN FISTOS

90 LES TESTS

- 90 ADAMAS
- 92 ARTONIC
- 94 FRENCH BLACK GARLIC
- 96 CIBÈLE
- 98 MAISON OLIVIER DANDIEU
- 100 DOMAINE GUILLOT GONIN
- 102 Ô'CÈPES
- 104 REINE DE DIJON
- 106 SO JENNIE
- 110 SALAISONS THAURIN





BÉRANGÈRE & BLANCHE **LOISEAU**

Impossible n'est pas **Loiseau**

BÉRANGÈRE & BLANCHE LOISEAU



PORTRAIT



Dans les Maisons Loiseau, tout commence par un battement de cœur. Celui d'une famille unie autour d'un art de vivre sincère, né de l'amour du goût, du partage et du respect des hommes.

MAISON DE FAMILLE

«Le client est au cœur de tout... C'est notre boussole.» Dans les Maisons Loiseau tout part de là. Chaque geste, chaque assiette, chaque sourire est guidé par une même quête, celle du vrai, du cœur, du vivant. Ici, la bienveillance transpire et la gastronomie n'est pas un exercice de style mais un retour à l'essentiel. «Il y a une vraie signature dans toutes nos maisons qui est liée à notre fondateur, c'est-à-dire à ce que notre père défendait au quotidien et que nous avons appelé l'authenticité du goût». Dépouiller l'inutile pour révéler la pureté, ne faire aucun compromis sur la qualité mais aussi et surtout la gourmandise. Des goûts francs, des produits exceptionnels et des bonnes sauces... Une vision fondatrice qui tient du cœur et de l'âme ! Et dans les murs empreints d'histoire, l'hospitalité suit la même philosophie : l'étoile ne brille pas pour impressionner, mais pour éclairer des parenthèses teintées d'humanité. On y rit, on y parle, on y partage. Les équipes incarnent cette sincérité rare, cette envie d'émouvoir sans artifice. Car chez Loiseau, qu'il soit derrière les fourneaux ou à l'accueil, chacun y sert une promesse d'émotion vraie. Le convive se veut un guide... Et c'est justement cette écoute et cette sensibilité aux clients qui permet aux maisons Loiseau d'évoluer avec leur temps.



SIGNATURE CULINAIRE

Chaque maison Loiseau entonne sa voix singulière mais porte une même âme... À La Côte d'Or tout commence par l'essence, où le goût se fait vérité – authenticité, produit, gourmandise. À Loiseau du Morvan, on célèbre la terre nourricière, brute et vibrante. À Loiseau des Vignes, la Bourgogne se savoure du verre à l'assiette, ivresse de saveurs et de crus rares. Loiseau des Ducs, lui, réinvente le terroir avec grâce, quand Loiseau du Temps et Loiseau de Lorraine subliment leurs racines avec fierté. Finalement, Loiseau de France se veut une ambassade du goût, déployant ses ailes au-dessus des terroirs français.

PORTRAIT





@Bernard Loiseau



@Bernard Loiseau





Dans ces havres culinaires, la cuisine respire, évolue et se réinvente au gré des chefs, sans jamais trahir sa lignée. Un produit d'exception, une main sincère, un goût limpide, une émotion. «*La cuisine évolue en fonction de nos chefs. Aujourd'hui, Louis-Philippe amène sa touche, son style, sa pâte. En revanche, il y a des choses qui ne changent pas.*» Blanche veille à cet équilibre, entre liberté et héritage, entre curiosité et gourmandise. «*On laisse les chefs exprimer leur sensibilité, on leur fait confiance.*» Les plats racontent une histoire, content la mémoire, à l'instar de l'emblématique bœuf de Charolles et des jambonnettes de grenouilles qui font battre le cœur de la maison. La bourgogne, elle, offre le décor et l'âme de la maison mère... Des paysages féconds, une nature généreuse et ce goût d'éternité que seul un terroir aimé peut inspirer.



GARDIENNES D'UN HÉRITAGE

Pour Bérangère et Blanche, revenir aux sources n'a jamais été mué par la contrainte mais plutôt par l'évidence. Un attachement viscéral à un écrin qui bat au rythme du cœur Loiseau. C'est la maison de leur enfance, celle où l'on apprend à marcher sur les dalles de la réception, où l'on arrive en trottinette dans les cuisines, où les trois premiers mots appris sont «Papa Trois Étoiles» avant même de dire bonjour. «*En fait, on est trois enfants... Mais dans les faits, on est quatre, parce que le Relais a toujours été un membre de la famille à part entière*». Ce lieu, leur père l'a bâti à la force des rêves, à la sueur de son front, transformant une simple auberge en sommet de la gastronomie française.

PORTRAIT

Leur mère, elle, a tenu la flamme, seule contre la tempête, avec une force silencieuse et une grâce inébranlable. Aujourd'hui, ses filles poursuivent l'œuvre, habitées de cette même rage de vie, de ce même feu sacré. «*Ça a été un combat de chaque instant pour notre père et notre mère (...)* C'est une grande fierté mais aussi une responsabilité». Porter cet héritage, c'est honorer deux Everest, celui déjà atteint et celui qu'elles continuent de gravir. «*On a une compréhension très claire de qui on est et de ce qu'on défend*». Le secret de la réussite ? Écrire la suite avec audace mais surtout conviction. Car c'est bien de cela qu'il s'agit, non pas une copie du passé mais un hommage vivant à tout ce que le nom Loiseau incarne. La passion, le courage et la beauté d'un rêve devenu maison.





Ici, la gastronomie et l'hospitalité racontent une histoire profondément humaine, tissée d'amour et de courage, d'un nom devenu promesse, devenu mémoire.



VIBRANT & HUMAIN

Ce qui fait vibrer le cœur des sœurs Loiseau, c'est avant tout l'humain, un fil invisible qui relie la cuisine au cœur, la chaleur d'une étreinte à l'âme. Pour Blanche, le mot qui résume tout est gourmandise... Du goût, du partage, du plaisir simple qui réunit autour d'une table. Pour Bérangère, c'est la magie qui naît chaque jour dans les yeux de ses clients, dans ces étoiles qui scintillent après un repas, dans ces instants qu'ils capturent et emportent pour la vie. «*Il y a une vraie intimité qui se crée avec le client. On partage quelque chose de profondément humain*». Entre ces murs, on tisse des souvenirs, les pierres gardent en mémoire les émotions. L'histoire du Relais Bernard Loiseau c'est aussi celle de ces familles qui reviennent, génération après génération, fidèles à cette maison qui fait partie de la leur. «*On se rend compte qu'il y a une dimension qui transcende les époques et les générations*».

Chez Loiseau, il n'y a pas de place pour le bruit, ni pour l'égo, seulement le respect, la bienveillance, l'humilité d'un père visionnaire qui croyait déjà en la force des femmes et en la douceur comme moteur d'excellence. «*Il ne devrait pas y avoir de place pour l'ego dans les métiers où on est au service des autres*». Cette philosophie se poursuit, ponctuée par des moments d'une intensité rare qui touchent au cœur - comme cette jeune japonaise venue accomplir le rêve de son père. Des instants qui marquent et qui donnent du sens, rappelant que la cuisine et l'hospitalité peuvent dépasser les frontières du temps, du monde et d'une vie. Et c'est pour cette humanité vibrante que Bérangère et Blanche avancent, posant une à une les fondations des cinquante prochaines années!

LE RELAIS BERNARD LOISEAU

- SAULIEU

LA TOUR D'AUXOIS - SAULIEU

LOISEAU DES VIGNES - BEAUNE

LOISEAU DES DUCS* - DIJON

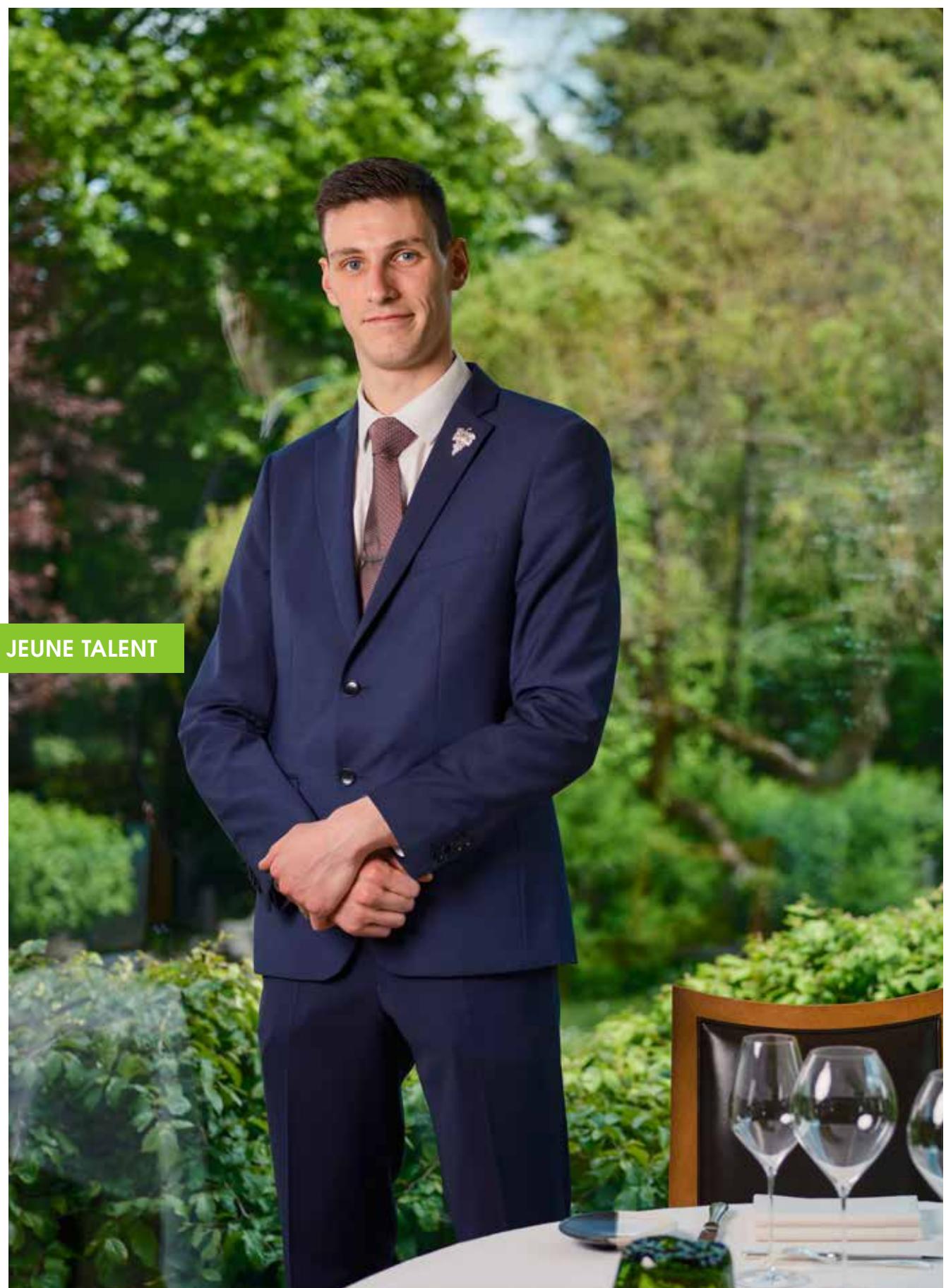
LOISEAU DU TEMPS - BESANÇON

LOISEAU DE LORRAINE - METZ

LOISEAU DE FRANCE - TOKYO



SIMON ASSOUN



SIMON ASSOUN

1^{er} Sommelier – Relais Bernard Loiseau

Simon Assoun tisse des liens invisibles entre la terre et le cœur où chaque bouteille devient une histoire, chaque dégustation une confidence, chaque accord une rencontre.

L'ÂME EN VERRE

Lyonnais d'origine, Simon Assoun manie les langues aussi bien que la parole de Bacchus. Par un heureux hasard, il croise la route du vin à La Cour des Loges, au cœur du vieux Lyon. Là, naît une vocation, celle d'un sommelier conteur, passionné par les rencontres et les histoires que murmure le vin. Très vite, il entreprend un BTS hôtellerie-restauration au lycée François Rabelais, puis se spécialise en sommellerie, auprès du MOF Arnaud Chambost. En parallèle, il affine son art à la Villa Florentine aux côtés de Gaétan Bouvier et de son second Medhi Benhamida qui lui transmettent le goût de l'exigence et la sensibilité du geste juste. L'appel du voyage le mène ensuite en Écosse, au Gannet Restaurant de Glasgow avant une parenthèse française au Neuvième Art** de Christophe Roure. Finalement en 2021, il s'ancre en terre bourguignonne et pousse les portes du Relais Bernard Loiseau. Un an plus tard, il devient premier sommelier du restaurant La Côte d'Or**.

Dès lors, Simon imagine des accords sur mesure, en contraste ou en fusion, toujours guidé par l'émotion du terroir. Il y a là, la grâce d'un équilibre : celui d'un vin qui parle, d'un terroir qui respire, d'une émotion qui se partage comme une lumière au fond du verre. Auprès d'Éric Goettelmann, il cultive une sommellerie sincère, vivante et curieuse – y ajoutant toujours sa propre note.



TERROIR & SAVEURS





Fromage et yaourt de brebis à Saulieu



TERROIR & SAVEURS

Entre tradition et sincérité, Juliette et Didier cultivent l'essence même de l'authenticité en composant une symphonie paysanne où la nature dicte le tempo et le fromage en devient la plus belle note.





BERGERIE DU CONRIEUX

TERRE DE BREBIS

À Saulieu, la Bergerie du Conrieux respire au rythme des saisons. Installé sur les terres familiales depuis plus de 25 ans, Didier Loison a bâti ici un écosystème presque autonome. Tout est bio et artisanal, du foin à la paille, du geste parfaitement maîtrisé à l'esprit de la maison. En 2015, Juliette Thiery le rejoint, dès lors le duo veille sur ses 150 Lacaunes qui paissent à la belle saison librement sur pas moins de 80 hectares de pâturages. L'hiver, les brebis se rassemblent dans la chaleur de la bergerie, nourries du fruit de ces terres généreuses.

DOUCEUR AUTHENTIQUE

De janvier à septembre, chaque litre de lait est transformé sur place, sans détour, dans un atelier où flotte un parfum de douceur et de terroir. Un tour de main qui voit naître des trésors 100% lait cru, empreints du caractère du Morvan à l'instar de l'incontournable Tomme «Le Berger Sédélocien» – en plus petit format «La Cabrache du Morvan» –, du fromage lactique frais ou affiné «Le Conrieux», ou encore du fromage à pâte molle «Lebordis». À cela s'ajoutent de savoureux yaourts nature à la texture riche et ferme. Depuis plus de vingt ans, la maison Loiseau ne s'y trompe pas: le goût vrai, ici, a trouvé son berceau.

Marchés: Vendredi à Alligny-en-Morvan et samedi matin à Saulieu

Revendeurs: Magapomme (Bretenière) | Court Circuit 21 (Chenove) | La ferme du Château et La corbeille aux saveurs (Chevigny-Saint-Sauveur) | Épicerie Locavore, Épistolaire, Au Gramme Près, Drive Fermier de Côte d'Or (Dijon)

LE CONRIEUX

21210 SAULIEU

03 80 35 87 24
06 40 58 26 18

MOUTARDERIE EDMOND FALLOT



*Tici, le goût s'écrit à la pierre, lentement,
avec cœur et précision. Un savoir-faire
ancestral, relevé d'une modernité inspirée,
pour une émotion à fleur de palais.*

TERROIR & SAVEURS



MOUTARDERIE EDMOND FALLOT

Dernière **grande maison** **familiale** de Bourgogne

L'ÂME PIQUANTE

À Beaune, la Moutarderie Fallot cultive depuis 1840 l'âme d'une Bourgogne artisanale et fière. Dernière moutarderie indépendante de la région, cette maison familiale perpétue un savoir-faire ancestral rare, celui d'un broyage lent à la meule de pierre - un geste d'orfèvre qui sublime chaque graine sans l'échauffer et préserve toute la force et la finesse de la pâte. Sous l'impulsion de Marc Désarménien, petit-fils du fondateur, cette entreprise patrimoniale s'est modernisée sans jamais renier son âme. Ici, 100% des graines sont régionales, le goût reste entier, vibrant et authentique.

TRADITION & AUDACE

Fidèle à ses racines, Fallot signe les emblématiques moutardes de Dijon, Bourgogne IGP et à l'ancienne tout en ouvrant la voie à la créativité. En collaboration avec les Maisons Loiseau, la maison imagine des recettes inspirées où savoir-faire et gastronomie s'entrelacent: Algues Dulce & Baie Timut, Coriandre & Orange confite, Aneth & Citron ou encore Fleur de noisette & Vanille Bourbon. Entre héritage et modernité, Fallot fait une promesse de goût, celle de la précision artisanale et l'émotion du goût.

Pour faire découvrir son savoir-faire, la Moutarderie Fallot a créé un espace muséographique avec deux parcours de visite et ouvert ses boutiques-ateliers de Beaune et Dijon, dotées d'un espace dégustation « Enjoy Fallot ».

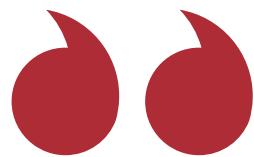
31 RUE DU FAUBOURG
BRETONNIÈRE
21200 BEAUNE
03 80 22 10 02
WWW.FALLOT.COM



TERROIR & SAVEURS



*Quand on écrit
« tradition » on doit
respecter la tradition !*



MAISON DANDIEU

Un **héritage d'excellence** qui perdure

VOLAILLES TRADITION & FESTIVES

Depuis trois générations, la Maison Olivier Dandieu cultive l'excellence des volailles du Sud-Ouest. Dans leur atelier situé à Hagetmau, chaque volaille est travaillée dans le respect des méthodes artisanales, garantes d'authenticité et de qualité. Leurs volailles Tradition, issues d'élevages locaux et rustiques, grandissent en plein air et sont nourries d'une alimentation 100 % végétale sans OGM.

Pour la fin d'année, leur gamme festive propose des volailles premium. Le Chapon et la Poule, issus de la race signature des Landes, le Cou-nu, sont élevés respectivement jusqu'à 180 et 150 jours. Leur Pintade de Noël, de race Galor, est élevée 160 jours. Ces volailles festives sont élevées en plein air avec un régime spécial riche en maïs et une finition au lait, offrant une chair plus tendre et un gras unique. Ces longues périodes d'élevage garantissent un développement optimal et une excellente croissance musculaire. Ce bon développement réduit la perte à la cuisson, offrant un rapport cru/cuit plus avantageux.

LE FOIE GRAS DANDIEU

De plus, pour bien commencer vos repas de fêtes avec de savoureux toasts, ou pour sublimer vos cuissons façon Rossini, la Maison Dandieu vous recommande son Foie Gras de Canard en frais ou en conserve.

380 Chemin de Melet 40700 HAGETMAU
05 58 79 28 08 - www.maisondandieu.fr



Une histoire
de **famille**,
de **passion**
et de **tradition**



Cette terrine de volaille est une très bonne idée. C'est frais et original. Le citron et le gingembre amènent une pointe d'acidité. Pas trop gras et équilibré. C'est très bon !

JACQUES MARCON, CHEF***



J'ai beaucoup aimé cette terrine de sanglier. La texture est superbe, le goût est présent, l'assaisonnement parfait.

Agréablement surpris !
SÉBASTIEN BRAS, CHEF**



MAISON PAPILLON

Deux recettes, deux univers, un même savoir-faire !

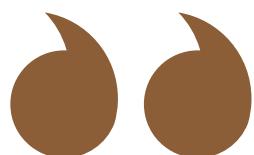
HÉRITAGE

Au cœur du Larzac, dans le Parc Naturel des Grands Causses, la Maison PAPILLON perpétue depuis trois générations l'art d'une cuisine vraie. Dans le respect des traditions artisanales, leurs terrines sont élaborées au hachoir des maîtres charcutier avec une attention particulière à la qualité des ingrédients, sans colorant, sans conservateur, sans lactose ni farine... Naturellement bon ! Leur philosophie a été récompensée par de belles distinctions dont celle du « Meilleur produit BIO français ». Avec la complicité d'un chef étoilé, la Maison imagine des pâtés de qualité supérieure pour tous les instants de partage, à partir de viandes françaises dont chaque recette célèbre le goût de l'authenticité.

DES TERRINES PLÉBISCITÉES

Lauréates Gourmets de France, les terrines de Sanglier aux Châtaignes et de Volaille au Gingembre & Citron confit ont remportés tous les suffrages lors de la dernière session des Tests Produits.

www.maison-papillon.fr
contact@maison-papillon.fr



DOMAINE DE JOY



TERROIR & SAVEURS



DOMAINE DE JOY

Histoire des ans, d'une famille en terres gasconnes

*Des partitions festives de convivialité
et de pure gourmandise !*

FIL DU TEMPS

Sur le terroir du Bas-Armagnac, se déguste l'héritage d'un savoir-faire unique et d'une passion ancestrale, transmise depuis 4 générations. Situé au cœur de la Gascogne, sur la commune de Panjas dans le Gers, le Domaine travaille 190 hectares de vignes pour produire des Côtes de Gascogne fins et généreux, mais aussi une gamme très sélective de Bas-Armagnacs souples et élégants.

ART DE LA MIXOLOGIE

On découvre avec plaisir deux eaux-de-vie pensées pour sublimer les cocktails. Misant sur l'originalité, la famille Gessler a créé pour ces élixirs, un écrin « clin d'œil » au temps qui passe, aux souvenirs et aux promesses d'avenir... Une invitation à célébrer 100 ans d'histoire. La Blanche d'Armagnac - Ugni blanc pur - dévoile une vraie richesse aromatique transcendant des arômes fruités et une belle fraîcheur florale en bouche. Le Bas-Armagnac - Baco pur - vieilli 2 ans en fût de chêne, révèle, quant à lui, une robe légèrement ambrée, un nez gourmand aux notes rondes et grillées ainsi qu'une belle complexité en bouche tout en caractère et volupté. Loin de s'arrêter là, la famille a également imaginé 4 cocktails signature - « L'A.mer à boire », « Chili con passion », « Café Olé » et « Sunny Blush » - pour sublimer ces précieux crus !

www.domaine-joy.com - info@domaine-joy.com - 05 62 09 03 20





VERΨ FOOD TRIP

LE VERY FOOD TRIP DES FILLES LOISEAU

Du Morvan
au Soleil Levant



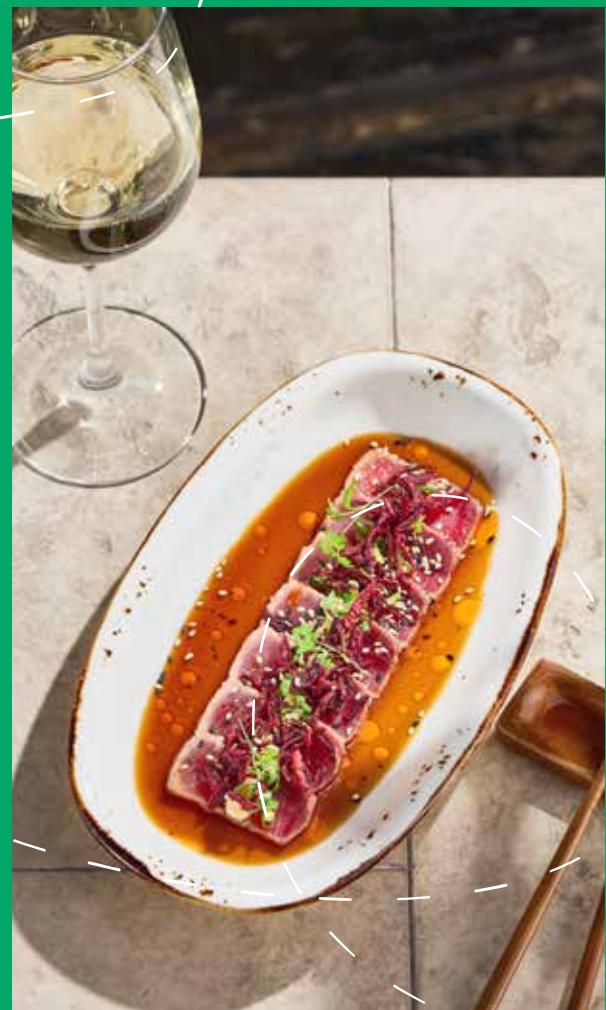
GOÛTS DE BOURGOGNE

Un périple gustatif qui débute à Beaune, où le vignoble du Château de Meursault s'éveille au fil d'une dégustation commentée révélant l'âme des climats de Bourgogne. On fait volontiers un arrêt à la moutarderie Fallot qui elle réveille le palais avec des créations aux grains de moutarde bourguignons broyés à la meule de pierre. Midi sonne à la Ferme Auberge de La Ruchotte, refuge d'un chef libre et terrien, avant de mettre le cap Chez Camille à Arnay-le-Duc pour savourer l'œuf en meurette de la cheffe Joy-Astrid Poinsot (championne du monde). On suit ensuite le doux parfum du pain d'épices Mulot & Petitjean avant de filer à la fabrique Flavigny pour découvrir ses anis et déguster une bonne bière artisanale dans sa brasserie. Finalement, on clôt ce voyage en douceur, à Quarré-les-Tombes, croquant dans une gaufre légendaire, dont la recette se transmet tel un secret.



SAVEURS JAPONISANTES

Pour Bérangère et Blanche, le Japon s'impose comme une évidence... La pureté des produits, la perfection dans la simplicité sans oublier la diversité incroyable des saveurs. Une terre de grâce où chaque note semble née d'un haïku. On y goûte la mer dans un sashimi ultra-frais découpé avec la délicatesse d'un calligraphe. On se réchauffe d'un bol de ramen, différent dans chaque région, reflet d'un terroir. La tempura, légère comme un souffle, croque comme un éclat de lumière. Les soba au sarrasin, eux, racontent les montagnes, rustiques et parfumées. Puis vient le frisson du shabu-shabu, avant l'apothéose du Teppanyaki de Kobe, où un maître élève la cuisson en rituel sacré. Un Japon d'émotions, humble et infini.





VER^W FOODTRIP



LE MORVAN

Là où le temps s'étire et les saveurs s'envolent

PÉPITES SÉDÉLOCIENNES

Chez Bougerolle, Pierrick réinvente la charcuterie traditionnelle et façonne ses créations primées avec passion, sans sel nitrité, fidèle aux saveurs d'antan. Ses pâtés en croûte et jambons persillés racontent la Bourgogne à chaque bouchée. Outre l'espace charcuterie-traiteur, de très bons gâteaux faits maison sont à la vente, créés par la compagne de Pierrick.

Non loin, à La Fouchale, poussez les portes d'une fromagerie-crèmerie authentique. Juliette et son équipe affinent des fromages typiques de la région : la cabrache du Morvan, l'époisses, le clacbitou ou le fromage de Cîteaux... Autant de spécialités du cru qui sauront vous régaler.

JOURNÉES GOURMANDES

Chaque Ascension, le temps d'un week-end, Saulieu devient le cœur battant du goût. Les Journées Gourmandes du Grand Morvan et des Pays de Bourgogne célèbrent depuis 35 ans les saveurs, les chefs et les artisans. Plus de cent exposants, produits d'exception, concours, démonstrations, cours de cuisine, restaurants éphémères,... Une fête généreuse et vivante à savourer sans modération !

www.charcuterie-traiteur-bougerolle.fr
www.fromagerie-lafouchale.fr

OFFICE DE TOURISME
DE SAULIEU MORVAN

03 80 64 00 21
24 AVENUE BERNARD LOISEAU,
21210 SAULIEU

WWW.TOURISME.
SAULIEU-MORVAN.FR

LE MORVAN GOURMAND

LA PETITE-VERRIÈRE, FERME PISCICOLE LE MOULIN

Venez sans matériel vous initier à la pêche à la truite. La ferme s'occupe de tout et vous repartirez avec vos poissons prêts à cuisiner.



AUTUN, LA STATION FERMIÈRE

9 producteurs locaux unissent leurs forces pour vous faire découvrir les trésors du Morvan et 60 fermes voisines. Une adresse pleine de saveurs, saine et engagée.



SAINT-SERNIN-DU-PLAIN, DOMAINE DU BEAUREGARD

Jérôme et Stéphanie proposent de vous faire déguster les vins du Couchois et des Maranges de manière originale : visite du cuvage, pique-nique dans les vignes ou même un jeu de piste en famille.

VER^WFOODTRIP

SAINT-JEAN-DE-TREZY, DOMAINE DE RYMSKA

Dans un écrin de 80 hectares, hôtel 5* Relais & Châteaux avec sa propre ferme qui approvisionne directement son excellente table, pour une pause gourmande et ressourçante.



CHÂTENOY-LE-ROYAL, DÉLICE DE NOS CAMPAGNES

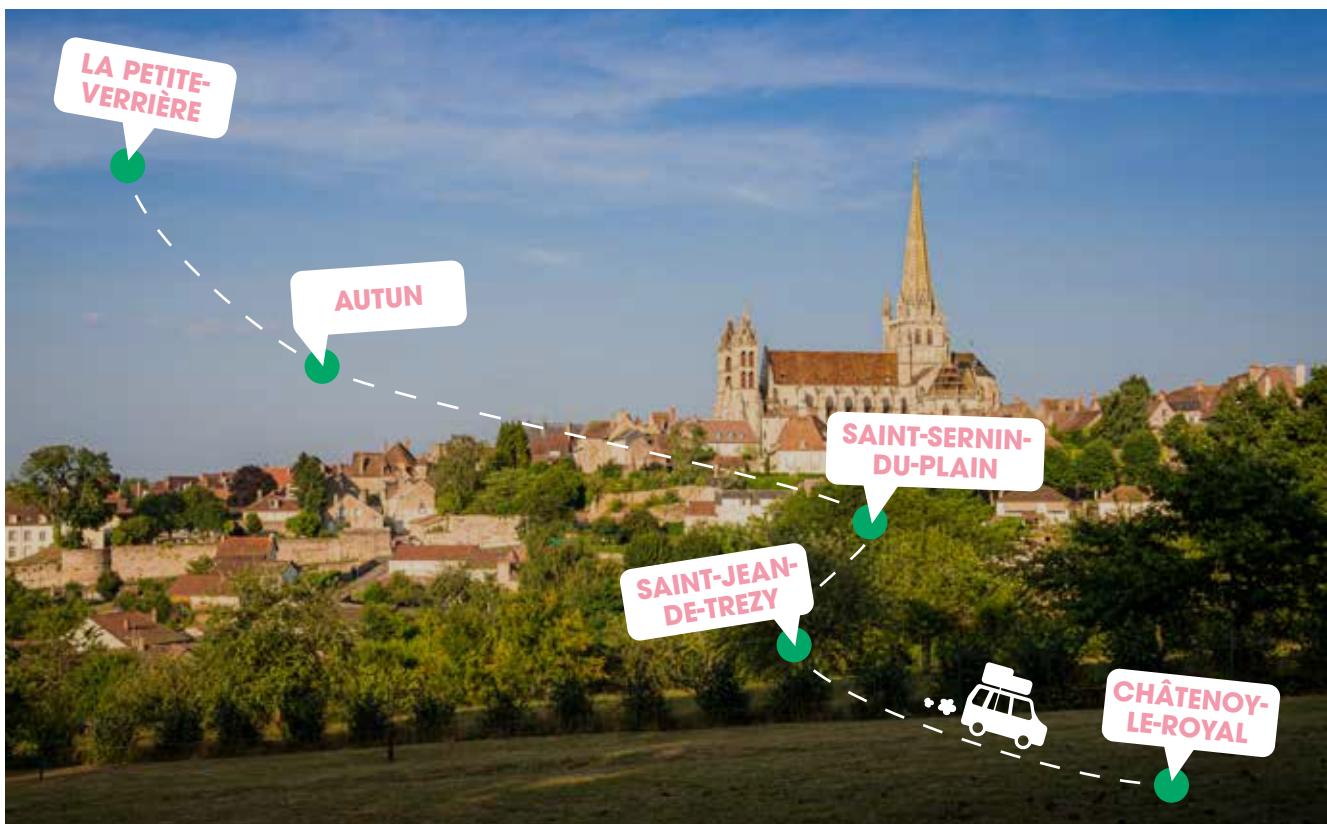
Faites une dernière halte au Gaec du Grand Coppis. Passionnés de cuisine, ils transforment sur place les produits de la ferme pour révéler les saveurs authentiques du terroir.



LE MORVAN GOURMAND

72 km entre **Autun** et **Chalon-sur-Saône**

En route depuis le sud du Parc naturel régional du Morvan, pour découvrir les spécialités rustiques de l'Autunois et les trésors cachés du vignoble du Couchois. Remplissez votre panier de viande, fromages, poissons et douceurs sucrées jusqu'à Chalon-sur-Saône en passant par la ville historique d'Autun.



Retrouvez cet itinéraire gourmand
et tous les autres sur l'appli ROUTE71

Saône-et-Loire Bourgogne du Sud
+ d'infos touristiques sur route71.fr



VER^W FOODTRIP

DIJON

Cité internationale de la **gastronomie** et du **vin**



Stéphane Rouillard - kyonyxphoto

UNE EXPÉRIENCE 100% CULTURE ET PLAISIRS

Destination phare pour célébrer l'art de vivre à la française, la Cité raconte et fait vivre les valeurs reconnues par l'Unesco du Repas gastronomique des Français et des Climats du vignoble de Bourgogne. Véritable écrin entre préservation du patrimoine et modernité architecturale, la Cité rayonne aujourd'hui comme un lieu de partage au service du goût, de la mise en valeur des produits locaux et de la transmission des savoir-faire.

Tous les publics se côtoient à la Cité pour se cultiver, se régaler ou se former à la cuisine ou à l'œnologie, participer à des masterclass ou des conférences, profiter des produits locaux de qualité, s'inviter dans les allées du food-court ou dans les restaurants...

Il se passe tous les jours quelque chose à la Cité !

www.citedelagastronomie-dijon.fr
Parvis de l'Unesco - 21000 Dijon - 03 80 23 88 76





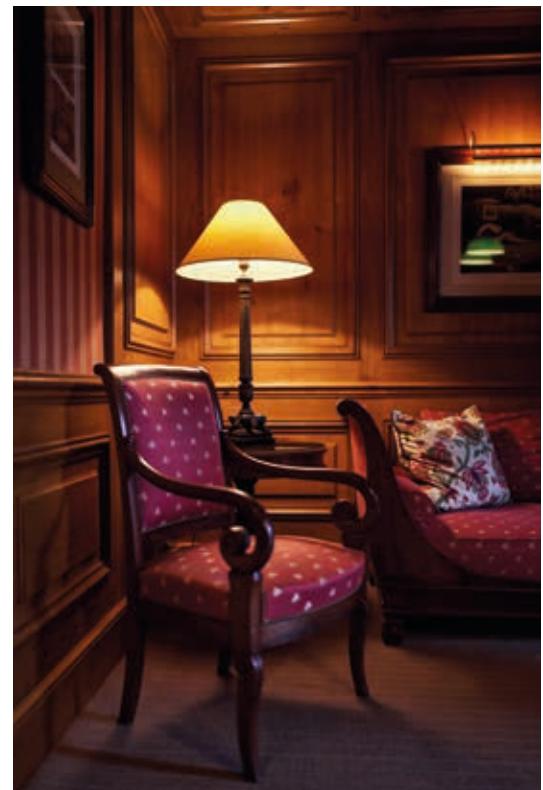
L'ART DE VIVRE SELON LA FAMILLE LOISEAU

ART DE VIVRE



©Pascal Lattes 2020

Loiseau s'installe là où battent les coeurs du patrimoine, où les murs chuchotent encore leurs histoires. Chaque lieu renait, sublimé par la lumière et la justesse des matières. Le luxe s'écrit au naturel, celui de l'autenticité, du sens et de l'émotion retrouvée.



PATRIMOINE VIVANT

Second souffle. Les Maisons Loiseau insufflent la vie dans des écrins d'âmes, témoins d'un passé vibrant. «Pour nos établissements on va toujours chercher des lieux de haut patrimoine architectural qui ont une histoire, avec des aspects qui les rendent totalement uniques». Entre noblesse naturelle et luxe authentique, Loiseau lève le voile sur des lieux singuliers, porteurs de sens, où l'on vient autant pour savourer que pour ressentir. «Les clients se réapproprient les lieux et les vivent.»

MAISON MÈRE

Au cœur de Saulieu, l'ancien relais de poste devenu auberge mythique, incarne l'art de vivre bourguignon dans toute sa splendeur. Une maison de famille vivante, empreinte d'histoire, où l'on se sent choyé. Pierres du pays, dalles blondes, tomettes anciennes, poutres séculaires apparentes, boiseries et grandes cheminées confèrent à chaque espace une élégance intemporelle entre héritage et émotion. Magistrale, la salle Dumaine, classée aux Monuments historique, fait écho à la mémoire du «cuisinier des rois» et aux rires de ses hôtes d'exception –

ART DE VIVRE

Piaf, Colette, Picasso, Hemingway, Chaplin, Dali.





© B.PRESCHESMISKY



ART DE VIVRE



Entre les murs de la bâtisse s'esquisse une ode au savoir-faire où les meubles chinés, pièces iconiques sur mesure et créations d'artisans passionnés sont légion. Ainsi, les sièges et mobiliers de chambre sont signés Collinet, la table d'hôtes spectaculaire en bois brut et les œnothèques en chêne mouluré sont l'œuvre de XILO. Pour les arts de la table, Atelier George, Nidavellir, Félix Galland et la Manufacture de Longchamp insufflent l'âme artisanale et locale qui anime la maison tandis que Guy Degrenne et Cristel façonnent les pièces bistrot et les ustensiles de cuisine. En tous sens, l'art dialogue avec la matière. Des toiles de Bernard Buffet, ami de la famille, côtoient les sculptures de François Pompon rappelant la nature environnante.

Les suites, elles, plongent les convives dans la poétique du «nid de l'oiseau» tandis que les chambres voient le lin français s'épanouir sur leurs murs, ponctué de motifs floraux qui prolongent le jardin. Point d'orgue, le bois et la pierre s'y marient à des jeux de lumière doux et des tonalités inspirées du Morvan, pour créer des havres de sommeil où chaque détail célèbre la naturalité et la sérénité.





ART DE VIVRE





LA FAMILLE LOISEAU

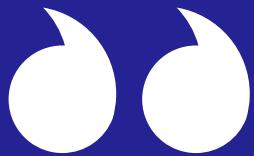
À l'extérieur, le temps suspend son vol. Le somptueux jardin imaginé par Dominique Loiseau déploie ses roses anciennes, hydrangeas, arbres fruitiers et herbes du potager dans une symphonie végétale qui relie la maison à la terre. Le spa, vaste sanctuaire de 1500 m², considéré comme l'un des plus beaux d'Europe, scintille de mosaïques de Venise traitées à la feuille d'or, invitant à la contemplation et à la renaissance.







Ici, tout respire la justesse, la main de l'homme, la beauté des choses faites avec cœur. Le Relais Bernard Loiseau n'est pas seulement un lieu, c'est un hommage vivant à la Bourgogne, à son patrimoine, à ses artisans et à l'émotion du vrai.



ART DE VIVRE





PATCHWORK

À Saulieu, la Tour d'Auxois abrite la chaleur d'un ancien couvent aux tomettes rouges et aux murs chargés d'histoire. À Beaune, Loiseau des Vignes, lové dans une demeure bourgeoise au cœur de la capitale des vins, mêle boiseries et étoffes pourpres, écho vibrant à la bourgogne des grands crus. À Dijon, Loiseau des Ducs s'épanouit dans l'ancien hôtel de Talmay, chef-d'œuvre du XVI^e siècle où voûtes, cheminées, salons d'époque et plafonds à la française dialoguent avec la lumière du Palais des Ducs. À Besançon, Loiseau du Temps s'érige sur la pierre bleutée de Chailluz, hommage à la cité du temps et son héritage horloger. À Metz, Loiseau de Lorraine fait revivre l'ancien marché aux poissons, sublimé par la pierre dorée de Jaumont. Partout l'histoire devient matière et le patrimoine, émotion vivante.





FÉLIX GALLAND

Un tour de main **d'exigence**
et **d'élégance**

En 2005, Félix Galland rencontre la magie de la terre, vivante, humble et puissante qu'il apprivoise depuis avec patience et passion, transformant la matière en œuvre d'émotions.

ARTS DE LA TABLE







ARTS DE LA TABLE

ATOURS

Formé à Longchamp puis au CNIFOP de Saint-Amand-en-Puisaye, il forge son regard et affine son geste auprès de maîtres comme Dalloun, François Fresnais ou encore Éric Astoul. Dans son atelier du Morvan, la main, la terre et le feu dialoguent dans une alchimie sensible. Il façonne le grès, la faïence et la porcelaine comme d'autres écrivent une poésie entre spontanéité et rigueur. Ici, chaque matière devient objet, l'email explore la lumière et la forme se mue en mémoire. Des pièces tout à la fois ancrées et aériennes, qui laissent une trace et portent l'empreinte du temps, du silence et du cœur de celui qui les crée.

RAFFINEMENT SUBTIL

Félix donne vie à des céramiques utilitaires et décoratives sur mesure. La terre devient langage et sa recherche créative s'épanouit au fil de collaborations d'exception avec des architectes comme Sophie Dries mais aussi des chefs étoilés. Pour la Maison Loiseau, il signe un service en porcelaine d'une pureté saisissante, presque éthérée: assiettes, bols, saucières, verrines... Le toucher éveille, le regard s'attarde. Sous la main du céramiste, la lumière caresse le relief discret d'un coup de gouge. Dans la finesse, on y retrouve un jeu subtil entre mat et brillant. Dans le même souffle, il imagine un plateau esquissant les ondes d'un cèpe et une amphore accueillant les volailles. Des pièces uniques qui prolongent l'expérience et donnent au goût un écrin d'émotion.



COLLINET

Un **héritage**
qui traverse les âges





La maison Collinet marie l'excellence artisanale, la robustesse et la noblesse des matériaux parmi les plus précieux au monde, pour créer des sièges et des meubles d'exception.

SAVOIR FAIRE





TRADITION & MODERNITÉ

Depuis 1887, la maison Collinet perpétue un art rare, celui de façonner le confort, la robustesse et l'élégance à la main au cœur de la Lorraine. Dans les ateliers, une centaine d'artisans – ébénistes, sculpteurs, tapissiers, vernisseurs – se succèdent depuis plus de 5 générations, unis par la même exigence : sublimer avec respect, patience et passion. Tel un orchestre, ils font naître chaque jour des pièces d'exception, accordant lignes, matières et textures dans une même harmonie. Dessinée pour les plus beaux hôtels, restaurants et résidences, chaque pièce est une rencontre entre tradition et création. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, Collinet incarne la noblesse du geste français et porte haut les valeurs d'un artisanat d'excellence.

INTEMPOREL

Depuis plusieurs années, Collinet tisse une histoire fidèle et sensible avec les Maisons Loiseau. Des brasseries au Relais, chaque lieu porte la signature d'un savoir-faire sur mesure : banquettes élégantes, sièges au galbe parfait, mobilier de chambre pensés comme des écrins de douceur. Entre mains et mémoire, l'âme de Collinet se glisse dans chaque détail, discrète et essentielle.



ZOOM **QUALITÉ**



BOULANGERIE PÂTISSERIE



© F Vielcanet

MADE IN « LEVAIN »

DOMINIQUE ANRACT

Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française

LEVURE VS LEVAIN ?

La levure organique faite de champignons microscopiques – à ne pas confondre avec la levure chimique qui est sans fermentation – apporte de la praticité aux boulanger en permettant de faire lever le pain plus rapidement. Le levain qui est, quant à lui, une fermentation naturelle faite de micro-organismes que l'on garde et réenrichie pour une utilisation quotidienne – Il y en a qui ont 10 ans voire 50 ans – va amener du goût, de la conservation et un peu d'acidité. Ce dernier, demande en revanche plus de temps et va avoir parfois un peu moins de poussée sur le pain. Et c'est là, l'utilité de la levure ! Aujourd'hui dans la baguette tradition et certains pains spéciaux, on utilise les deux. C'est l'idéal, ainsi on a le goût, la santé et un côté plus aérien.

LEVAIN : MEILLEUR POUR LA SANTÉ ET LE GOÛT ?

En vulgarisant, on peut dire que le levain va « pré-digérer » le pain... En cela, il va rendre les farines plus assimilables par l'organisme et le corps. On s'aperçoit, qu'avec du bon levain, on a généralement moins de problèmes d'intolérance au gluten. Ensuite niveau goût, il va apporter un peu d'acidité dans la mie et aussi faire des pains avec une belle croustillance et une meilleure conservation.

CONFISERIE CHOCOLATERIE

ZOOM
QUALITÉ

ORIGINES DU GOÛT

THIERRY LALET

*Président de la Confédération des
chocolatiers & confiseurs de France*



© ANAKA

CHOISIR SON CHOCOLAT SELON L'ORIGINE DE SON CACAO ?

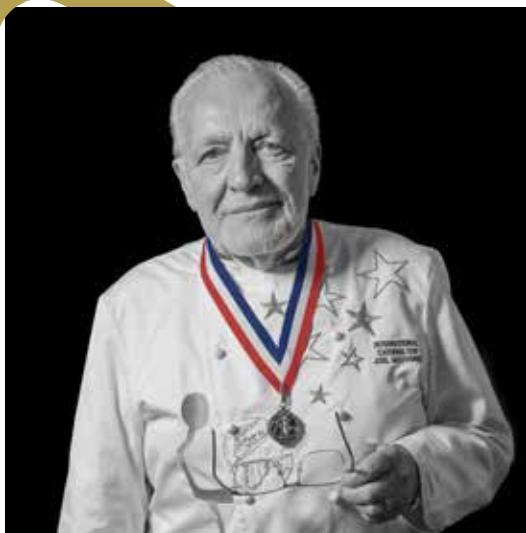
La notion d'origine du cacao a une incidence au même titre que ce que l'on appelle le terroir dans le monde du vin. On sait aujourd'hui qu'un cacao qui va pousser au Brésil et au Venezuela pour une même variété, n'aura pas le même goût et profil aromatique. À titre d'exemple, les cacaos d'Amérique du Sud auront un côté «Arabica» plus floral ; ceux d'Afrique, un côté «robusta» plus puissant.

QUE SIGNIFIE LA NOTION DE «PURE ORIGINE» ?

Cette dénomination fait référence à la provenance des fèves de cacao qui sont utilisées pour la confection du chocolat. S'il y a Pure Origine, les fèves utilisées pour la confection, viennent d'un seul pays ou d'une seule coopérative. Avec le temps, on s'est tourné un peu plus vers ces chocolats Pure Origine au dépend des «Blend». Il est important de préciser, qu'il n'y a pas d'origine de cacao qui soit meilleure qu'une autre, juste des profils aromatiques différents. Aujourd'hui les «Blend» sont un peu comme des assemblages, pour ceux qui souhaitent créer un profil aromatique particulier. Par exemple, on assemble des fèves de Madagascar un peu acides avec des fèves du Ghana ou de Côte d'Ivoire un peu plus rondes.



CHARCUTIERS TRAITEURS



QUALITÉ EN FÊTE

JOËL MAUVIGNEY

Président de la Confédération
 Nationale des Charcutiers Traiteurs

FOIE GRAS: QUELS CRITÈRES POUR UN PRODUIT DE QUALITÉ ?

Il faut être attentif à son origine mais aussi à l'élevage d'où il provient. C'est la base. Pour le foie gras frais, il ne faut pas qu'il ait trop de gras. Plus le foie gras est petit, meilleur il est. Idéalement, il ne faudrait pas dépasser les 500 gr. À contrario, plus il est gros, plus il fondra. Au toucher, votre doigt doit pouvoir rentrer gentiment dans le gras en laissant une légère empreinte. Du côté des fabrications, pour ma part le meilleur sera le foie gras au torchon et cuit dans un bouillon. Mais après c'est surtout une histoire de goûts et de préférences.

LES LABELS: QUE CHOISIR ?

Le bio c'est toujours un peu compliqué et ce n'est pas toujours un gage de qualité ! Il y a aussi beaucoup de producteurs qui ne veulent pas forcément y adhérer à cause des contraintes... Et pourtant, ils ont tout du bio. Il faut avant tout privilégier le Label Rouge, du 100% français avec les IGP ou encore l'élevage en plein air avec des animaux qui ont gambadé. C'est là, la garantie d'une viande de qualité !

PRODUCTEURS PÊCHEURS

COQUILLAGES & CRUSTACÉS



DAVID MILLY

Directeur OP Pêcheurs d'Aquitaine

FRUITS DE MER : LES SIGNES D'UNE BONNE QUALITÉ ?

S'ils sont vivants, pas de précaution particulière, c'est par définition le meilleur niveau de fraîcheur mais il est parfois difficile de savoir s'ils sont encore en vie. Même engourdis par le froid, ils gardent certains réflexes : les huîtres se rétractent lorsque l'on vient piquer leur manteau, les crabes et araignées doivent avoir leurs pattes recroquevillées, la queue du homard doit être repliée sur elle-même. Concernant les céphalopodes (seiche, calamar ou encornet, poulpe ou pieuvre) présentés sur glace comme les poissons, ils doivent avoir l'œil vif, la chair ferme et luisante. Lorsque les fruits de mer sont présentés cuits, il faut se concentrer sur l'odeur et la couleur.

FRAÎCHEUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE ?

Si les conditions de conservation, soin des manipulations et températures, ont été rigoureusement respectés du bateau jusqu'à l'étal du poissonnier, la fraîcheur doit être au rendez-vous. Un poisson, lui, peut se conserver frais en milieu réfrigéré plusieurs jours après sa capture voire au-delà de deux semaines pour certaines espèces. Certains amateurs diront même qu'après un certain temps de maturation la chair est meilleure qu'à la sortie de l'eau !

ZOOM
QUALITÉ

SOMMELLERIE FRANÇAISE

DES **COULEURS**
ET DES **BULLES** !



FABRICE SOMMIER

Président de l'Union de la Sommellerie
Française

VIN ROUGE, BLANC OU ROSÉ: COMMENT CHOISIR ?

Le plus important dans le choix du vin, c'est d'abord votre envie et ensuite ce que vous allez manger. Tout est permis en termes d'accords... Un repas est un moment convivial de plaisirs aussi divers que variés donc rien n'est écrit, c'est à vous d'écrire vos moments.

CHAMPAGNE, VINS PÉTILLANTS... QUELLES DIFFÉRENCES ?

Le vin de champagne et les vins mousseux sont tous de belles possibilités. Le vin de champagne n'est produit qu'en Champagne, en France. Le Prosecco, par exemple, lui provient de la région de la Vénétie, dans le nord de l'Italie, tandis que le Cava vient de la région du Penedès, en Espagne. Le vin de Champagne est produit selon la méthode champenoise, également appelée méthode traditionnelle, en dehors de la région de Champagne – comme pour les Crémants. Les cépages sont aussi des plus importants. Le Prosecco est produit quasi exclusivement avec du Glera, le Cava principalement avec du Xarello, Macabeo et Parellada, et enfin le Champagne avec du Chardonnay, Pinot Noir et Meunier.

Vittel®

AVEC VITTEL®
CÉLÉBRONS LE POSITIF
À TABLE



#fier'té



**Paul Marcon, Camille Pigot
et Christophe Quantin**

Vainqueurs Bocuse d'Or 2025



METRO

les halles
METRO





13 PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY REMARQUABLE

Plaisirs vrais
& émotions
gourmandes

Quand le goût du vrai rencontre l'esprit de partage... La famille Loiseau nous a ouvert les portes de son emblématique Relais Bernard Loiseau pour une nouvelle session de Tests Produits placée sous le signe de la passion et de la convivialité.

Au cœur du Morvan, dans ce refuge empreint d'histoire et de nature, un jury d'exception - chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, sommeliers, mixologue - a dégusté à l'aveugle une mosaïque de produits d'origine française, entre pépites inattendues et grands classiques revisités. Des émotions à fleur de palais, des saveurs qui rassemblent... Ici, la gastronomie s'élève en art de vivre.

Et on vous raconte tout!



CHEF LA CÔTE D'OR**

Louis-Philippe Vigilant



Gardien des saveurs franches, des sauces gourmandes et d'une cuisine de vérité...

Quittant son île aux fleurs dès l'âge de 17 ans, Louis-Philippe Vigilant décroche quelques années plus tard son bac pro et son BTS à Montpellier sous le regard bienveillant de son professeur et mentor Thierry Raynal. Mû par une détermination inébranlable, il pousse les portes de la maison Loiseau en 2007, où il officie durant 4 ans aux côtés de Patrick Bertron – d'abord comme commis, pour finir chef de partie. La suite s'écrit durant 2 ans à L'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence, où il alterne en saison à l'hôtel Le Strato

de Courchevel. Finalement, il rejoint les cuisines de Loiseau des Ducs à Dijon... Huit années durant lesquelles il décroche une étoile au guide Michelin et le prix Jeune Talent Bourgogne. En 2021, il œuvre de nouveau au Relais Bernard Loiseau, reprenant les rênes des cuisines de La Côte d'Or lors du départ de Patrick Bertron. Gardien des saveurs franches, des sauces gourmandes et d'une cuisine de vérité, Louis-Philippe poursuit, avec humilité et ferveur, la symphonie d'un héritage gastronomique mythique.

RENCONTRER L-P. VIGILANT



LA CÔTE D'OR**

2 RUE D'ARGENTINE
21210 SAULIEU

EN QUELQUES DATES

2007-2011 : De commis à chef de partie au Relais Bernard Loiseau

2011 : Alterne entre L'Oustau de Baumanière et Le Strato à Courchevel

2013 : Chef Loiseau des Ducs

2014 : 1* au guide Michelin

2015 : Obtient le prix Jeune Talent Bourgogne

2021 : Sous-chef du restaurant La Côte d'Or**

2023 : Prend les rênes du restaurant La Côte d'Or**



CHEFFE PÂTISSIÈRE LA CÔTE D'OR**

Lucile Vigilant



La signature sucrée Loiseau: authenticité du goût, gourmandise sans excès...

Originaire de Franche-Comté, Lucile Vigilant grandit dans une famille d'agriculteurs, baignant très jeune dans le goût juste et la valeur du travail bien fait. Après un BTS, elle choisit de se spécialiser avec une mention complémentaire en desserts de restaurant. Ses premiers pas en pâtisserie, elle les fait en 2007 au «Relais Bernard Loiseau» aux côtés de Benoît Charvet, champion du monde des desserts. Pendant 4 ans, elle affine son geste et fait la rencontre Louis-Philippe Vigilant, devenu son mari. Ensemble, ils poursuivent leur parcours dans

de grandes maisons avant de revenir en 2013 en Bourgogne, pour ouvrir «Loiseau des Ducs» à Dijon. Leur talent est vite reconnu, l'étoile tombe. Lucile incarne la signature sucrée Loiseau et signe les créations de La Côte d'Or**, du Relais & Châteaux, du bistro «Loiseau du Morvan» et de la nouvelle chocolaterie-pâtisserie. Authenticité du goût, gourmandise sans excès et ancrage dans le terroir... Elle imagine des desserts aux textures et alliances harmonieuses, où le produit reste souverain.

EN QUELQUES DATES

- 2007-11: De commis à cheffe de partie au Relais Bernard Loiseau
- 2010: Trophée Duval-Leroy du meilleur dessert
- 2013: Ouverture de Loiseau des Ducs à Dijon
- 2019: Prix Passion Dessert du Guide Michelin (en partenariat avec Valrhona).
- 2022: Retour aux sources avec Louis-Philippe Vigilant à la maison mère de Saulieu
- 2024: Ouverture de la chocolaterie-pâtisserie.

RENCONTRER L. VIGILANT





CHEF CIBO*

Angelo **Ferrigno**



*Le goût des terres qu'il aime
et le souffle des ailleurs qui l'inspirent...*

Sa cuisine a le goût des terres qu'il aime et le souffle des ailleurs qui l'inspirent! Plus jeune chef étoilé de France, Angelo Ferrigno a tracé sa route sans détour, en autodidacte, portant la sincérité de ceux qui avancent à l'instinct. Formé en Auxois dès 14 ans, il forge sa main et son exigence à l'Hostellerie d'Aussois, à Semur-en-Auxois, et à L'Hostellerie de Levernois, à Beaune, avant d'intégrer à seulement 19 ans la Maison des Cariatides. Trois ans plus tard, il arbore la toque de Chef et décroche à 23 ans, sa première étoile Michelin. Finalement en 2018, il

décide de se lancer et ouvre CIBO, son refuge, son manifeste. Deux ans de travaux pour façonner un établissement à son image, où la cuisine se veut libre, locale et inspirée. Il raconte des histoires, tissent des liens, compose des émotions, de la Bourgogne au Japon en passant par ses racines italiennes et portugaises. Trois toques plus tard, Angelo ouvre son deuxième restaurant «Cave» et s'impose comme un Grand de demain... Tout en étant déjà un grand d'aujourd'hui!

RENCONTRER A. FERRIGNO



EN QUELQUES **DATES**

- 2015:** Chef La Maison des Cariatides
- 2016:** Première étoile
- 2020:** Ouverture de CIBO
- 2022:** Grand de demain
- 2022:** Ouverture de Cave, restaurant et bar à vin



CHEF LE DOMAIN DE RYMSKA RELAIS & CHÂTEAUX

Jérémie Muller



*Un jour, je serai chef...
Une promesse d'enfant devenue réalité.*

Un jour, je serai chef... Une promesse d'enfant devenue réalité portée par une passion inébranlable. Le nouveau chapitre de sa vie commence, lorsqu'il franchit, à peine diplômé, les portes de la mythique adresse d'Eugénie-les-Bains. Auprès de Michel Guérard, il passe deux années d'apprentissage intenses... Le talent se cisèle et le mental se forge! En 2001, cap sur le Domaine Les Crayères, où il découvre durant 8 années, différents univers auprès des Chefs Gérard Boyer, Thierry Voisin, Didier Elena et Philippe Mille. Plus

tard, en 2009, il seconde Olivier Da Silva aux Jardins d'Epicure dans le Val-d'Oise. Après un détour par les Sources de Caudalie en Gironde, il décroche en 2014 son premier poste de Chef au Chavant près de Grenoble. Durant 4 ans, il laisse libre cours à ses aspirations et décroche même en 2016 le titre de Jeune Talent Auvergne-Rhône-Alpes. L'appel de nouveaux défis le conduit finalement en 2018 au Domaine de Rymska, où il continue de magnifier sa créativité et se voit auréolé du trophée Terroir d'Exception Bourgogne-Franche-Comté 2023.

EN QUELQUES
DATES

- 2009:** Second Olivier Da Silva Les Jardins d'Épicure
- 2011:** Premier second de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie
- 2014:** Chef au Chavant
- 2016:** Trophée Jeune Talent
- 2018:** Chef Le Domaine de Rymska Relais & Châteaux
- 2023:** Trophée Terroir d'Exception Bourgogne-Franche-Comté

RENCONTRER J. MULLER



BIOGRAPHIE



CHEF RÉFÉRENT DES BISTROS LOISEAU

• Alexandre Dutat •



Une nouvelle génération de chefs enracinés et enthousiastes...

Alexandre incarne une nouvelle génération de chefs enracinés et enthousiastes. Champenois d'origine, il forge sa technique et son talent dans des maisons d'excellence – Domaine Les Crayères à Reims, Jiva Hill Resort au Crozet, Domaine de Murtoli en Corse, le Royal Champagne Hotel & Spa à Champillon – avant de trouver en Bretagne, à l'Allium, un mentor en Lionel Hénaff, dont la vision humaine et exigeante le marque durablement. En 2018, il prend ses premiers galons de chef au Château de Cîteaux à Meursault, avant de

rejoindre en 2022 la grande famille Bernard Loiseau. À la tête du bistrot chic beaunois, Loiseau des Vignes, il réinvente les classiques bourguignons avec panache et célèbre une cuisine conviviale, ancrée et sincère. Devenu chef référent des bistrots Loiseau, il séduit les palais et les cœurs... En 2025, son œuf en meurette lui vaut le coup de cœur du jury au Championnat du monde – Clos Vougeot. Une distinction symbolique pour ce cuisinier du cœur, artisan du goût juste et du plaisir partagé.

RENCONTRER A. DUTAT



BISTROTS LOISEAU
31 RUE MAUFOUX
21200 BEAUNE

EN QUELQUES DATES

2017: Restaurant Allium* aux côtés de Lionel Hénaff

2018: Chef au Château de Cîteaux Meursault

2022: Chef Loiseau des Vignes

2024: Chef référent des bistrots Loiseau

2025: Prix coup de cœur de l'œuf en meurette au Clos Vougeot



CHEF HÔTEL DE LA POSTE

Benjamin Linard



La convivialité retrouvée, les plaisirs simples et gourmands, la sincérité du terroir...

Bon vivant et amoureux du goût vrai, Benjamin Linard a façonné son talent auprès des plus grands. De la Maison Lameloise*** à Chagny au Relais Bernard Loiseau** à Saulieu en passant par le Flocon de Sel*** à Megève, il apprend et affute son geste. Et c'est à Lameloise que son destin croise celui de Louise. Dès lors, ensemble, ils poursuivent leur chemin main dans la main. En 2015, Benjamin endosse pour la première fois la veste de Chef au sein des maisons de Georges Blanc: d'abord à l'Embarcadère puis à la

Table d'Igé. Un passage de plusieurs années au Château Sainte Sabine lui permet d'affiner encore son univers, entre créativité, plaisir et partage. Aujourd'hui, c'est à Pouilly-en-Auxois, tout près de son Morvan natal, que Benjamin et Louise écrivent leur propre histoire à l'Hôtel de la Poste. Leur table célèbre la convivialité retrouvée, les plaisirs simples et gourmands, la sincérité du terroir. Benjamin Linard cuisine la nature qu'il aime, les saveurs du jour parfois méconnues, parfois oubliées. Une cuisine locale, raffinée et généreuse à son image!

EN QUELQUES DATES

- 2006: La Maison Lameloise***
- 2010: Relais Bernard Loiseau**
- 2014: Flocon de Sel***
- 2015: Chefs pour les restaurants de Georges Blanc
- 2019: Chef Château Sainte-Sabine
- 2025: Reprend l'Hôtel de la Poste

RENCONTRER B. LINARD



BIOGRAPHIE



SOUS-CHEF LA CÔTE D'OR**

• Anthonin Favard •



Ce qui l'anime ? Les défis, la magie de transformer le simple en exceptionnel.

Depuis l'enfance, Anthonin Favard se nourrit du parfum des cuisines. Déjà tout jeune, dans le Périgord, il était fasciné par le ballet des casseroles, là où ses oncles lui ont transmis le goût du feu et du partage. À Toulon, il obtient son BTS et affine sa technique, avant de découvrir la haute gastronomie, d'abord en stage puis en tant que commis, aux côtés de Christophe Bacquié à la Table du Castellet. Une révélation qui scelle son destin. Depuis il avance sans relâche...

De l'Abbaye de la Bussière au Relais Bernard Loiseau, il gravit les échelons avec humilité, mû par la fougue de l'adrénaline et de la création. Ce qui l'anime ? Les défis, la magie de transformer le simple en exceptionnel, d'un beau produit sublimé par le geste juste. Challenger dans l'âme, il se frotte aujourd'hui aux concours – 3ème au Trophée Jean Delaveyne – affirmant sa voix singulière et portant une flamme qu'aucune routine ne saurait éteindre.

RENCONTRER A. FAVARD



LA CÔTE D'OR**

2 RUE D'ARGENTINE
21210 SAULIEU

EN QUELQUES DATES

2015 : Stage à l'Hôtel & Spa du Castellet****

2017 : Commis de cuisine à l'Hôtel & Spa du Castellet****

2018 : De demi-chef de partie à sous-chef à l'Abbaye de la Bussière

2022 : Second de cuisine au Relais Bernard Loiseau

2023 : Sous-chef au Relais Bernard Loiseau



ANCIEN CHEF DE LA CÔTE D'OR** / MEMBRE ACTIF DE LA TEAM FRANCE BOCUSE D'OR

Patrick Bertron



Inventer sans trahir, sublimer sans rompre le fil...

Cuisinier par gourmandise, Patrick Bertron est un homme fidèle aux saveurs qui l'ont façonné. Il découvre la gastronomie auprès de Marc Tizon, au Palais à Rennes, avant de rejoindre le génie de Saulieu. C'est en 1982, qu'il entre dans la maison Loiseau pour ne jamais en repartir. Fils spirituel de Bernard Loiseau, bras droit pendant vingt et un ans, il incarne plus de quarante ans de passion à La Côte d'Or. Il y grandit, mûrit et trace sa propre voie. En 2004, il prend la tête des cuisines, conservant les

trois étoiles durant douze ans, tout en insufflant une partition sincère, lisible et généreuse. Inventer sans trahir, sublimer sans rompre le fil... Les jus intenses, les gestes précis racontent son respect du goût vrai. En 2023, il quitte la scène, non sans émotion, en continuant d'inspirer, parrainant concours et talents et devenant membre actif et passionné de la Team France Bocuse d'Or. L'ambassadeur discret d'une cuisine du cœur !

EN QUELQUES DATES

- 1980: Palais à Rennes
- 1982: Intègre la brigade de Bernard Loiseau
- 2004: Chef de la Côte d'Or
- 2024: Membre actif du Bocuse d'Or

RENCONTRER P. BERTRON





1^{ER} SOMMELIER LA CÔTE D'OR**

Simon Assoun



Une sommellerie profondément humaine, sensible et vibrante...

Amoureux de vin avant même d'en connaître les mots. Originaire de Lyon, c'est à la Cour des Loges que Simon Assoun, entre pierres anciennes et effluves enivrants, comprend que chaque cru raconte une histoire. Diplômé du lycée François Rabelais, il choisit la voie de la sommellerie auprès d'Arnaud Chambost, tout en affinant son palais à la Villa Florentine. L'aventure le mène ensuite en Écosse, au Gannet de Glasgow, où il découvre que le vin, universel, réunit les cœurs bien plus qu'il

ne sépare les langues. De retour en métropole, il rejoint les rangs de Christophe Roure au Neuvième Art, avant de poser ses valises dans la maison Bernard Loiseau. Il fait ses débuts à La Côte d'Or en 2021, y grandit vite, et devient premier sommelier l'année suivante. Épris de partage, Simon explore le monde à travers ses terroirs, cherchant dans chaque accord, la juste balance, la note sincère. Il signe une sommellerie profondément humaine, sensible et vibrante.

RENCONTRER S. ASSOUN



LA CÔTE D'OR**

2 RUE D'ARGENTINE
21210 SAULIEU

EN QUELQUES DATES

2018 : Mention sommelier avec Arnaud Chambost et apprentissage à la villa Florentine

2019 : The gannet à Glasgow

2020 : Sommelier au Neuvième Art**

2021 : Sommelier à la Côte d'Or**

2022 : 1^{er} Sommelier à la Côte d'Or**



MOF & CHEF SOMMELIER LA CÔTE D'OR**

• Eric Goettelmann •



*Accorder les vins avec justesse comme
on poursuit une quête d'émotion pure...*

Fils de cuisinier, Éric Goettelmann n'était pas destiné à tomber dans le cru. À vingt ans, il n'avait d'ailleurs jamais bu une goutte d'alcool et pourtant... Une rencontre change tout, des passionnées lui parlent de vin avec poésie et technicité, comme d'un mystère à déchiffrer. Cela éveille en lui une flamme... Intrigué puis fasciné, ce challenger né se lance corps et âme dans cette voie. Guidé par Georges Pertuiset, il décroche son brevet professionnel avec les félicitations du jury, meilleur de France en 98. Deux ans plus tard, il rejoint les

rangs du groupe Bernard Loiseau, y tissant, plus de vingt ans durant, une œuvre d'excellence et de fidélité. Travailleur infatigable, curieux insatiable, il cumule les défis : mastère commerce international des vins et spiritueux, prix de la meilleure thèse, diplôme ASI – niveau Or, puis le graal, Meilleur Ouvrier de France Sommellerie. Aujourd'hui, chef sommelier exécutif du Relais Bernard Loiseau, Éric continue d'accorder les vins avec justesse comme on poursuit une quête d'émotion pure. Celui d'un cœur battant!

EN QUELQUES DATES

- 2000 : Arrivée au Relais Bernard Loiseau
- 2012 : Mastère commerce international des vins et spiritueux de la Burgundy School of Wine
- 2018 : Diplôme de l'Association de la sommellerie internationale (ASI) – Niveau OR
- 2019 : Meilleur Ouvrier de France Sommellerie
- 2020 : Chef sommelier exécutif Restaurant Paul Bocuse
- 2020 : Ordre du Mérite agricole
- 2021 : Chef sommelier exécutif au Relais Bernard Loiseau

RENCONTRER E. GOETTELMANN

LA CÔTE D'OR**
2 RUE D'ARGENTINE
21210 SAULIEU

BIOGRAPHIE



MIXOLOGUE BARMAN & ASSOCIÉ BAR À COCKTAIL NUAGE

Colin Lach



Des moments, des sourires et des souvenirs mis en verre...

Dans les Vosges, Colin grandit dans une ferme-auberge. Il ne se prédestine pas aux métiers de la restauration, ni du bar... Et pourtant, enseignant de langues un temps, il troque les manuels pour les shakers, happé par la magie du lien humain. Après une formation, il découvre l'art du cocktail à Nancy, notamment à la rhumerie La Plantation. Un terrain de jeu où il fait ses armes et qui le mène deux ans plus tard à Dijon chez Monsieur Moutarde. Cette « grande école » lui permet durant 6 ans, d'affûter son geste et de se frotter

en parallèle à de nombreux concours. Repu, il se lance en 2024 dans la folle aventure d'ouvrir son propre établissement avec trois complices (Florine Humbert, Laetitia Miguet et Florian Portanier). Un lieu vivant où cocktails et cuisine à partager se répondent, où chaque produit de saison 100% français raconte une histoire sincère mais sans chichi. Ici tout est pensé avec cœur et bon sens ! Derrière le comptoir, colin brasse les rencontres comme les saveurs et compose avec panache des sourires et des souvenirs mis en verre !

RENCONTRER C. LACH



NUAGE COCKTAIL BAR
35 PLACE BOSSUET
21000 DIJON

EN QUELQUES **DATES**

2016-2018: La Plantation à Nancy

2018: Monsieur Moutarde – assistant chef barman à chef barman

2019: 1ère place au concours international 1883 Drink Designer Contest

2020 et 2021: Vainqueur du Chartreuse Toquicimes Contest

2023: Premier prix CalvaClub

2024: Ouverture de Nuage



CHEF LOISEAU DES DUCS*

Iulian Fistos



Entre respect et audace, Iulian fait battre le cœur d'un héritage...

Originaire de Roumanie, Iulian Fistos est d'abord séduit par la salle, ce théâtre du service et des sourires, avant d'être happé par la chaleur des pianos de cuisson. Guidé par la passion et un rêve d'étoiles, il traverse les frontières, de son école hôtelière roumaine à la France, en intégrant en 2010, une classe internationale à Limoges. Après quelques stages, il passe les portes du restaurant Au Moulin de la Gorce. Sous la toque bienveillante de Pierre Bertranet, il apprend la patience, la rigueur et l'émotion d'une cuisine étoilée,

gravissant patiemment les échelons jusqu'à devenir second. Six années d'apprentissage qui forgent un caractère. Finalement en 2017, il découvre auprès de Patrick Bertron l'héritage Loiseau, une quête du goût vrai et du raffinement sincère. Après un passage marquant à la Maison Serge Vieira, il prend en 2024 les rênes de Loiseau des Ducs à Dijon. Entre respect et audace, Iulian fait battre le cœur d'un héritage tout en écrivant à son tour, une page de légende.

EN QUELQUES DATES

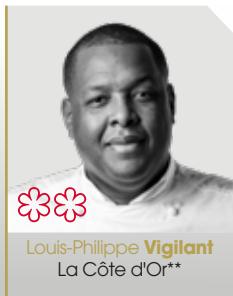
- 2011 : Restaurant Au Moulin de La Gorce*
- 2017 : Relais Bernard Loiseau – La Côte d'Or**
- 2023 : Restaurant Serge Vieira
- 2024 : Chef du restaurant Loiseau des ducs*

RENCONTRER I. FISTOS





Bé朗gère Loiseau
Présidente du jury
Relais Bernard Loiseau



Louis-Philippe Vigilant
La Côte d'Or**



Lucile Vigilant
La Côte d'Or**



Angelo Ferrigno
CIBO*



Jérémie Muller
La Table de Rymiska
(Relais & Château)



Alexandre Dutat
Bistrots Loiseau



Benjamin Linard
Hôtel de la Poste



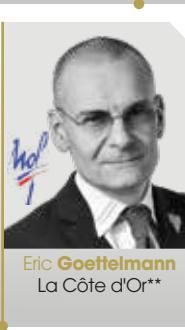
Anthonin Favard
La Côte d'Or**



Patrick Bertron
Team France
Bocuse d'Or



Simon Assoun
La Côte d'Or**



Eric Goethelmann
La Côte d'Or**



Colin Lach
Nuage Cocktail Bar



Julian Fistos
Loiseau des Ducs*

• AVIS DU JURY •



Un caviar Oscietre fin et délicat, fabriqué artisanalement en Italie, qui compte parmi les plus exclusifs au monde. Une « Croquille » croustillante et délicatement dorée, qui vient sublimer ces perles délicates dans une recette gourmande et raffinée. Une bouchée d'exception que l'on savoure volontiers en amuse-bouche ou autour d'une table.



Une belle surprise que de déguster un caviar Oscietre italien. On perd un peu nos repères et cela nous fait sortir de nos standards. Original.

BÉRANGÈRE LOISEAU

Un iodé très léger pour ce caviar assez gras et beurré aux notes presque terreuses. Un produit qui pourra plaire au plus grand nombre. La coquille, elle, apporte du croustillant et de la neutralité. Un ensemble très rond avec la ricotta.

LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

Un caviar assez intéressant aux grains souples. Je l'utiliserais bien dans une sauce, par exemple pour un bar au caviar avec une nage.

BENJAMIN LINARD

Un caviar avec de la tenue, assez rond à l'amertume légère. Une Croquille bien croustillante et une crème à la ricotta qui vient adoucir. C'est très bon.

ANTHONIN FAVARD





• HISTOIRE DE LA MARQUE •

ADAMAS

CAVIAR OSCIETRE

Le caviar Adamas fabriqué artisanalement en Italie, compte parmi les marques de caviar les plus exclusives au monde. En 2002, Alfredo et Matteo Giovannini transforment leur élevage familial de truites en ferme d'esturgeons. La maison élève plusieurs variétés dont chacune a son propre vieillissement, facteur clé de finesse. Le caviar Oscietre Adamas®, perle rare aux nuances gris-dorés - obtenu à partir de l'esturgeon «russe» *Acipenser Gueldenschaedtii* - dévoile une texture soyeuse à la saveur délicatement iodée, un souffle marin empreint d'une grande finesse. Pour l'exalter sans l'altérer, la « Croquille » de Lyon Biscuit offre un écrin parfait : fine, croustillante et délicatement dorée, elle sublime le caviar dans un équilibre parfait de texture et de goût. Ensemble, ils signent une bouchée d'exception raffinée à l'apéritif comme à la table.



Alsace « Fronholz » Riesling 2018 Domaine Ostertag
L'ACCORD VIN

ADAMAS

EXCLUSIVE ITALIAN CAVIAR



ADAMAS

SALMO PAN S.R.L
75 VIA CASTELLO
26025 PANDINO CR
PIVA 01020070197

+39 335 7942178
FRANCESCOMMASIN2@GMAIL.COM
INFO@ADAMASCAVIAR.COM
WWW.ADAMASCAVIAR.COM



• AVIS DU JURY •



Un souffle chaud de cardamome, la fraîcheur du genièvre, une poire juteuse qui s'invite avant la morsure du piment... Peppy Spice, c'est la promesse d'un frisson aromatique, entre feu et douceur. Une création médaillée d'argent, distillée avec audace et signée du Groupe ROUTIN première marque premium spécialiste du No/Low.



Intriguant. Très complexe avec une aromatique riche. En pâtisserie, j'y apporterais bien un peu de profondeur, de gras, de rondeur. Je pense que cela irait bien avec un fruit doux comme la pomme ou la poire.

LUCILE VIGILANT

Un produit intriguant avec de la puissance et de l'amertume. Un bel équilibre et de la fraîcheur. On prend tellement plaisir à le boire qu'on en oublie qu'il n'y a pas d'alcool.

PATRICK BERTRON

Une jolie alternative pour les personnes qui ne dégustent pas d'alcool. Une aromatique harmonieuse et une concentration de puissance qui est intéressante et que l'on peut venir équilibrer avec d'autres ingrédients. Je l'associerais bien avec une mise en bouche comme un caviar d'aubergine.

SIMON ASSOUN

Très intéressant. On a les épices qui vont donner de la longueur et de la puissance. On a un petit côté relevé, pimenté avec une petite acidité. Des notes d'épices légères mais prenantes.

Parfait pour utiliser dans un cocktail.

COLIN LACH





— L'IDÉE RECETTE —
de Colin Lach

PEPPY SOUR

- 6cl d'Artonic Peppy Spice
- 2cl de sirop de Miel de Forêt
- 2,5cl de jus de Citron Jaune
- 5 feuilles de sauge fraîche

Ajouter tous les ingrédients dans un shaker rempli aux 2 tiers de glace. Shaker le cocktail et double filtrer dans un verre de type rocks préalablement rafraîchi et rempli de glaçons. Décorer de deux feuilles de sauge et d'un zeste de citron jaune puis servir.

Pour faire le sirop de miel de forêt, ajouter 10cl d'eau bouillante à 40cl de miel de forêt, bien mélanger et conserver au frais.



ARTONIC
FRANCE

Pamplemousse,
orange sanguine,
jus de citron vert et sauge
L'ACCORD METS

GROUPE ROUTIN

713 RUE DENIS PAPIN
73290 LA MOTTE-SERVOLEX
04 79 25 68 76



FRENCH BLACK GARLIC

Têtes d'ail noir français



AVIS DU JURY •



Véritable joyau culinaire, l'ail noir French Black Garlic dévoile une texture fondante et une palette aromatique complexe et profonde entre balsamique, réglisse, pruneau et douceur caramélisée. Issu de l'ail rose de Piolenc et fermenté avec patience, il sublime sauces, viandes, fromages et créations sucrées.



L'ail noir présente une texture fondante agréable avec un côté soyeux. On retrouve des notes balsamiques et confites bien marquées.

LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

L'ail noir est un produit que j'aime beaucoup. Je trouve que c'est novateur de l'utiliser en pâtisserie. Pour ma part, j'aime l'intégrer à des mignardises comme des tartelettes vanille.

J'ai adoré ce produit car on a l'impression d'avoir un ovni au milieu du reste.

LUCILE VIGILANT

Une tête d'ail noir avec une très belle texture et tenue. On a la possibilité de la trancher finement. Un très bon goût aussi.

IULIAN FISTOS

Très bien fait. Un ail noir avec des saveurs balsamiques et confites.

ANTHONIN FAVARD





• **L'IDÉE RECETTE** de Louis-Philippe Vigilant •

BÉARNAISE À L'AIL NOIR

- 2 échalotes
- 4 jaunes d'œufs
- ½ botte de cerfeuil
- ½ botte d'estragon
- 10 cl de vinaigre blanc
- 10cl de vin blanc aligoté
- 10cl de verjus Bourgoin
- 250 g de beurre clarifié
- Sel
- 1 pincée de poivre mignonette (en grains)
- 200 g d'ail noir

Éplucher l'ail noir, mixer au thermomix avec un peu d'eau tiède. Éplucher et ciseler finement les échalotes, effeuiller les herbes et les ciseler. Faire réduire à feu doux les feuilles ciselées, les tiges, les échalotes, le vin blanc, le vinaigre, le verjus et le poivre. Attendre d'obtenir deux cuillères à soupe de liquide, puis passer le tout au chinois fin. Dans une casserole, fouetter cette réduction avec les jaunes d'œufs pour réaliser un sabayon. Quand le mélange a triplé de volume et que le fouet laisse apparaître le fond de la casserole, ôter du feu et incorporer le beurre clarifié en filet, progressivement. Fouetter comme pour monter une mayonnaise, sans verser le beurre trop rapidement. Saler à votre goût, ajouter la pulpe d'ail noir puis mélanger à nouveau. Déguster aussitôt avec une viande grillée, un poisson blanc ou encore un assortiment de légumes vapeur.



Saumur-Champigny « Les Mémoires »
2022 Domaine des Roches Neuves

L'ACCORD VIN



FRENCH BLACK GARLIC

92 RUE DE SAISAC
34500 BÉZIERS



CIBÈLE Millet blond



Bérangère Loiseau
Présidente du jury
Relais Bernard Loiseau



Louis-Philippe Vigilant
La Côte d'Or**



Lucile Vigilant
La Côte d'Or**



Angelo Ferrigno
CIBO*



Jérémie Muller
La Table de Rymska
(Relais & Château)



Alexandre Dutat
Bistrots Loiseau



Benjamin Linard
Hôtel de la Poste



Anthonin Favard
La Côte d'Or**



Patrick Bertron
Team France
Bocuse d'Or



Simon Assoun
La Côte d'Or**



Eric Goettelmann
La Côte d'Or**



Colin Lach
Nuage Cocktail Bar



Julian Fistos
Loiseau des Ducs*



AVIS DU JURY

Symbolique d'une agriculture locale et résiliente au cœur du Berry, le millet blond Cibèle révèle une douceur subtile, un souffle de noisette et une texture moelleuse à souhait. Une céréale sans gluten à la fois simple, saine et infiniment inspirante, qui s'invite dans les cuisines du quotidien comme dans celles des chefs curieux d'horizons nouveaux.



Tout d'abord, je les trouve très méritants de s'être lancé dans cette culture. Tout reste à faire... Tout va être dans l'interprétation et dans l'utilité que les chefs vont en faire. C'est une bonne base qui répond en plus à un problématique client à savoir, le sans gluten.

BÉRANGÈRE LOISEAU

Une belle découverte. Un produit qui nous laisse de la liberté dans la création de recettes. Sympa également de travailler du sans gluten.

ANGELO FERRIGNO

Original. Un millet que j'imagine bien comme une panisse ou une frite de polenta pour amener du croquant. En pâtisserie c'est aussi intéressant. Il y a plein de choses à faire avec.

JÉRÉMIE MULLER

Un très bon produit qu'il faut sublimer et que je travaillerais bien comme un riz au lait ou encore une polenta.

ALEXANDRE DUTAT





• L'IDÉE RECETTE de Angelo Ferrigno •

TABOULÉ DE MILLET BLOND AUX LÉGUMES CROQUANTS ET CARPACCIO DE TRUITE FUMÉE

Pour 4 personnes

- 200 g de millet blond
- 200 g de butternut
- 1 petit chou-rave
- 6 radis pourpres
- 2 échalotes
- 1 citron (jus et zeste)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- 200 g de truite fumée en fines tranches

Rincer le millet puis le cuire dans deux fois son volume d'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Égoutter, laisser refroidir.

Éplucher la butternut et le chou-rave, les couper en petits dés. Les blanchir 3

minutes dans de l'eau bouillante salée, puis les refroidir aussitôt dans de l'eau froide. Égoutter.

Émincer finement les échalotes et couper les radis en fines rondelles.

Dans un saladier, mélanger le millet froid avec les dés de butternut, de chou-rave, les radis et les échalotes. Ajouter le jus de citron, un peu de zeste, l'huile d'olive et le sel. Mélanger délicatement. Laisser reposer au frais 30 minutes.

Servir le taboulé bien frais, accompagné de fines tranches de truite fumée disposées en carpaccio sur le dessus.



Crozes-Hermitage « Les Launes » blanc 2023 Delas
L'ACCORD VIN



SARL CIBÈLE

36 RUE DE LA MANUFACTURE
CS 40639 - 45166 OLIVET CEDEX

02 54 21 90 50
CIBELE@LENTILLEDEBERRY.COM
WWW.SOCIETE-CIBELE.COM

MAISON OLIVIER DANDIEU

Pintade & Terrine de pintade



Bérangère Loiseau
Présidente du jury
Relais Bernard Loiseau



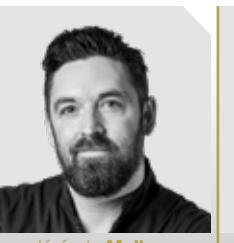
Louis-Philippe Vigilant
La Côte d'Or**



Lucile Vigilant
La Côte d'Or**



Angelo Ferrigno
CIBO*



Jérémie Muller
La Table de Rymaska
(Relais & Château)



Alexandre Dutat
Bistrots Loiseau



Benjamin Linard
Hôtel de la Poste



Anthonin Favard
La Côte d'Or**



Patrick Bertron
Team France
Bocuse d'Or



Simon Assoun
La Côte d'Or**



Eric Goettelmann
La Côte d'Or**



Colin Lach
Nuage Cocktail Bar



Iulian Fistos
Loiseau des Ducs*

AVIS DU JURY



Sous sa peau dorée, la pintade Dandieu dévoile une chair fine et savoureuse. En terrine, elle se fait fondante, délicatement parfumée, parfaite pour un moment de pure convivialité. Fruit d'un élevage patient et d'un travail artisanal, chaque produit Dandieu porte en lui la promesse d'une authenticité rare, de ce goût vrai du Sud-Ouest !



Un très bon produit, très agréable. Une pintade avec du goût, un gras fin et une jolie texture.

LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

Je trouve que c'est un beau produit. Une mâche fondante et un bon goût. Cela semble être une belle volaille, bien élevée. La terrine est aussi bonne.

ANGELO FERRIGNO

Une très belle volaille. On voit qu'elle est produite par des gens passionnés ! Très bien élevée, un goût et un gras bien présents. Une terrine de copain que l'on mange avec une bonne bouteille.

ANTHONIN FAVARD

Une très belle pintade avec une bonne saveur. J'ai beaucoup apprécié cette terrine avec du gras, de la gourmandise et des morceaux.

IULIAN FISTOS





• L'IDÉE RECETTE de Iulian Fistos •

BLANC DE PINTADE POËLÉ, CHAMPIGNONS CORCELOTTE ET SAUCE CRÈME ÉPAISSE AUX HERBES

BLANC DE PINTADE

- 2 blancs pintade

Cuire les blancs à la poêle au beurre avec une gousse d'ail et une branche de thym. Saler et poivrer.

POËLÉ DE CHAMPIGNONS

- 300 g champignons (Dijon, Lentins des Chênes, Pleurotes)
- 50 g d'échalotes ciselées
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- Beurre

Saisir à l'huile les champignons, finir la cuisson avec du beurre, ajouter échalotes, gousse d'ail écrasé et thym. Saler et poivrer.

SAUCE CRÈME ÉPAISSE AUX HERBES

- 200 g de crème épaisse
- 100 g d'échalotes ciselées
- 20 g de farine
- 1 c.s. d'herbes hachées (thym, ciboulette, aneth, cerfeuil).

Cuire les échalotes à l'huile, ajouter la farine, cuire 5 minutes puis finir avec la crème épaisse et les herbes hachées. Saler et poivrer, vérifier la texture - si besoin vous pouvez détendre avec un peu de fond blanc ou de l'eau.



Chignin-bergeron « Summertime »
2021 Ludovic Archer
L'ACCORD VIN

Maison Olivier
DANDIEU



**MAISON
OLIVIER DANDIEU**
380, CHEMIN DE MELET
40700 HAGETMAU, LANDES
05 58 79 28 00
CONTACT@MAISONDANDIEU.COM
MAISONDANDIEU.FR



DOMAINE GUILLOT GONIN

AOP JULIÉNAS "Les Chanoriers" Millésime 2024



• AVIS DU JURY •

À la fois puissant et d'une rare élégance, le Juliénas « Les Chanoriers » exprime toute la profondeur du Gamay et la générosité du Beaujolais. Derrière sa robe rubis et son nez délicatement floral et épice, il révèle une structure noble, une bouche ample et une persistance envoûtante. Un vin vibrant, sincère et racé !



Une robe rubis soutenue aux reflets violets intenses, limpides et brillants.

Au nez, on retrouve cette expression du gamay sous son aspect joyeux, son fruit, sa gourmandise. Une attaque très franche sur un moelleux ample avec une acidité subtile et des tanins soyeux. On sent qu'il y a un travail sur ce vin qui sort des stéréotypes. Mais ça reste un ambassadeur qui respecte à la fois la notion de terroir et les vinifications qui sont ici un peu plus abouties. Un vin équilibré et gourmand que l'on peut déguster dès maintenant pour un plaisir immédiat ou encore en attendant un peu.

ÉRIC GOETTELMANN

Très joli. On retrouve tout le fruit du gamay. C'est ce qu'on attend d'un bon beaujolais !

BENJAMIN LINARD

Équilibré et harmonieux. Une belle interprétation de l'appellation du beaujolais. De la finesse et de la gourmandise avec de très jolis gamay. En association, on peut aller sur un plat comme de la canette.

SIMON ASSOUN





• HISTOIRE DE LA MARQUE •

DOMAINE GUILLOT GONIN VIN ROUGE JULIÉNAS LES CHANORIERS

Au cœur du Beaujolais, le Domaine Guillot Gonin raconte une histoire de passion transmise depuis plus deux siècles. Pas moins de cinq générations ont façonné ces terres avec la même exigence et le même amour du terroir. Aujourd’hui Corinne et Jean-Philippe perpétuent cette tradition avec une complicité rare : elle cultive la vigne en harmonie avec la nature, lui révèle le meilleur du raisin à travers l’art du vin. Ensemble, ils signent des crus à leur image, sincères, généreuses et empreintes de caractère. Parmi leurs trésors la cuvée Juliénas « Les Chanoriers » est un hymne au Gamay. Robe rubis profonde, nez puissant tout en finesse, bouche charnue avec une attaque sur des notes florales, épicées et poivrées... Ce vin vibrant charme par sa structure élégante et son racé délicat. Sa finale persistante, sur des notes de réglisse, en fait un compagnon idéal des gibiers, viandes rouges et fromages de caractère. Un vin de plaisir et de garde, vibrant d’authenticité et d’émotion.



Canette des Dombes rôtie,
son jus réduit accompagné
de cèpes et figues confites

L'ACCORD METS



DOMAINE GUILLOT GONIN

4305 VOIE ROMAINE
69910 VILLIÉ MORGON

04 74 07 04 73
06 07 69 21 26

CONTACT@DOMAINE-GUILLOT-GONIN.FR
WWW.DOMAINE-GUILLOT-GONIN.FR

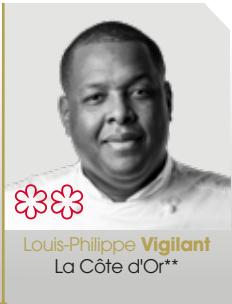


Ô'CÈPES

Huile Ô cèpes & Liq Ô cèpes



Bérangère Loiseau
Présidente du jury
Relais Bernard Loiseau



Louis-Philippe Vigilant
La Côte d'Or**



Lucile Vigilant
La Côte d'Or**



Angelo Ferrigno
CIBO*



Jérémie Muller
La Table de Rymska
(Relais & Château)



Alexandre Dutat
Bistrots Loiseau



Benjamin Linard
Hôtel de la Poste



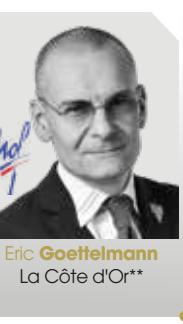
Anthonin Favard
La Côte d'Or**



Patrick Bertron
Team France
Bocuse d'Or



Simon Assoun
La Côte d'Or**



Eric Goettelmann
La Côte d'Or**



Colin Lach
Nuage Cocktail Bar



Julian Fistos
Loiseau des Ducs*

AVIS DU JURY



De la forêt à la table, ÔCÈPES capture l'âme du sous-bois. Une huile qui dévoile des notes profondes de cèpes tout en finesse. Une liqueur qui en révèle le mystère et la douceur. Ensemble, elles racontent le parfum du Limousin et la noblesse de ce joyau sauvage sublimé par la main de l'artisan. Des créations rares entre tradition et audace.



Une huile au nez très agréable, presque torréfiée. J'aime cette odeur de cèpes et de sous-bois assez francs. Une bouche plus subtile. J'aime beaucoup !

JÉRÉMIE MULLER

Une liqueur aux cèpes avec de très beaux arômes et une très jolie touche de noisette torréfiée. Gustativement, cela répond aux promesses. J'ai beaucoup aimé l'huile, sans amertume. Très beau produit.

BENJAMIN LINARD

Une très bonne liqueur avec un nez délicat et une bouche liquoreuse toute en subtilité. Une huile que j'ai particulièrement appréciée. Une saveur de cèpe séché, torréfié qui infuse dans l'huile. Un produit que je travaillerais en finition, un peu comme un vinaigre balsamique sur quelques gouttes d'huile. Une touche finale pour relever une viande blanche ou pour donner une puissance plus soutenue et qualitative à des champignons de Paris.

PATRICK BERTRON





• **L'IDÉE RECETTE** de Patrick Bertron •

NOIX DE SAINT-JACQUES, CHAMPIGNONS DE PARIS BRUNS À L'HUILE DE CÈPE

BOUILLON DE CHAMPIGNON DE PARIS

- 20g de champignons de Paris déshydratés
- 1 sachet de thé noir fumé
- 1 gousse d'ail violet ou blanc
- 30 + 30g de beurre doux
- 30 cl d'eau
- 1 échalote ciselée
- 2 cl de vin blanc sec.

Mettre les champignons dans l'eau tiède pendant 20 min. Porter ensuite à ébullition en ajoutant la gousse d'ail, laisser cuire à frémissement pendant 15 min. Égoutter les champignons et les laisser réduire doucement le bouillon pour obtenir 10 cl. Mettre à infuser le sachet de thé noir 1 minute. Faire suer 30 g de beurre, l'échalote, ajouter les champignons finement hachés et le vin blanc. Laisser suer 5 minutes et assaisonner. Chauffer le bouillon, le monter au beurre, assaisonner et réserver au chaud.

CHAMPIGNONS DE PARIS BRUN

- 4 champignons de Paris Bruns moyens très frais
- 2 cl d'huile de cèpe
- 2 cc de vinaigre Balsamique
- Fleurs de sel, poivre noir

· 5 brins de fine ciboulette
Retirer les pieds des champignons bruns, essuyer les têtes avec un papier absorbant humide. Les couper très finement et réserver. Juste avant l'envoie les assaisonner, ajouter le vinaigre balsamique et l'huile de cèpe.

CUISSON DES NOIX DE SAINT-JACQUES

- 6 noix de Saint-Jacques
- 10 +10g de beurre demi-sel
- Sel fin, poivre blanc en moulin.

Mettre les noix de Saint-Jacques sur une plaque recouverte papier cuisson préalablement beurré. Mettre une petite noix de beurre demi-sel sur chacune et assaisonner. Cuire au four à 140°C pendant 4 à 5 minutes max.

DRESSAGE

Déposer une belle cuillère de champignons hachés, dessus trois noix de Saint-Jacques, ajouter la salade de champignons, les fleurs de sel et la ciboulette taillées. Chauffer le bouillon, le faire mousser (mixer plongeant) puis verser autour des noix. Ajouter quelques gouttes d'huile de cèpe.



Côte du Jura « Ouillé » 2020 Domaine du Pélican
L'ACCORD VIN

SASU OCEPES

28 RUE JEANNE D'ARC
23000 GUÉRET
06 40 66 48 97
CONTACT@OCEPES.COM
WWW.OCEPES.COM

REINE DE DIJON

Moutarde au poivre noir de Madagascar



AVIS DU JURY



Lorsque la puissance du poivre noir de Madagascar, l'un des plus raffinés au monde, rencontre la texture onctueuse et la saveur franche de la moutarde Reine de Dijon ! Cette recette authentique, saine, sans additifs superflus, respectueuse du goût originel allie caractère et finesse. Parfaite pour relever une viande ou une sauce.



Une moutarde puissante en poivre, sympa à travailler dans une préparation pour apporter du peps et du relief.

JÉRÉMIE MULLER

Une moutarde de dégustation assez douce et vinaigrée. Un bon condiment qui trouve sa place sur une assiette pour agrémenter un filet de volaille ou une viande rouge.

ALEXANDRE DUTAT

Une moutarde assez puissante sur le piquant et le poivré. Intéressante à utiliser sur une mayonnaise pour l'équilibre !

LUCILE VIGILANT

Poivré à souhait. On peut agrémenter une recette en poussant ce côté aromatique du poivre qui est assez intéressant. On peut également la lier à une sauce.

ANGELO FERRIGNO





• L'IDÉE RECETTE de Jérémie Muller •

GOUGÈRES AU COMTÉ ET CRAQUELIN À LA MOUTARDE AU POIVRE NOIR DE MADAGASCAR

Pour 10 personnes en apéritif

CRAQUELIN

- 100g moutarde poivre noir de Madagascar
- 200g beurre
- 250g farine
- 100g sucre cassonade
- 200g parmesan
- pm crème de cassis

Mélanger tous les éléments ensemble et étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé. Mettre au congélateur puis détailler à l'emporte-pièce des petits ronds d'environ 4 cm.

- 200g comté 18 mois
- 15p œuf entier

Réaliser l'appareil à gougère en mettant l'eau, le beurre et le sel dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter la farine tout en remuant pour obtenir une pâte bien homogène. Incorporer le comté puis les œufs et mettre cet appareil dans une poche à douille.

Pocher les gougères sur une plaque avec un papier sulfurisé, les recouvrir d'un rond de craquelin et les enfourner à 180 degrés pendant 18 minutes

GOUGÈRES

- 1l d'eau
- 320g de beurre
- 500g farine



Mercurey « La Chagnée » 2023 Domaine Philippe Garrey
L'ACCORD VIN

REINE DE DIJON
MOUTARDES DEPUIS 1840

REINE DE DIJON

1 RUE DES COMBETS
21410 FLEUREY SUR OUCHE
BOURGOGNE FRANCHE
COMTÉCÔTE-D'OR

03 80 76 05 10
CONTACT@REINEDEDIJON.FR
WWW.REINEDEDIJON.FR



SO JENNIE Blanc dry



• AVIS DU JURY •

Dans un souffle de bulles fines et précises, So Jennie Blanc Dry affirme son caractère. Derrière sa robe claire, une architecture aromatique d'une rare finesse se déploie, entre amertume noble et élégance soyeuse. Un effervescent sans alcool qui réinvente le dry avec panache pour des instants d'exception, intensément raffinés.



Un effervescent blanc dry avec une intensité et une finesse de goût vive.

On retrouve une bulle bien présente avec une certaine fraîcheur. Surprenant car on se rapprocherait presque de l'idée d'un cidre qui irait parfaitement sur une tarte fine aux pommes. Parfait en début ou fin de repas.

ÉRIC GOETTELMANN

Un blanc dry complexe avec de la texture et une belle aromatique.

SIMON ASSOUN

Un effervescent Blanc Dry qui se prête bien à un cocktail Low alcool, sur la même trame qu'un French 75.

COLIN LACH

Un produit qui est beau et qui convient parfaitement aux personnes qui souhaitent une alternative festive sans alcool.

ALEXANDRE DUTAT





• HISTOIRE DE LA MARQUE •

SO JENNIE EFFERVESCENT BLANC DRY

So Jennie Paris est une marque française fondée par Jennie Kergoat-Ruelland, qui a révolutionné l'univers des effervescents festifs sans alcool. Symbole d'élégance et d'art de vivre à la française, So Jennie Paris s'impose aujourd'hui sur les plus grandes tables du monde mais aussi en business class et first class des compagnies aériennes. Élaboré sans fermentation alcoolique à base de moûts de raisin de grande qualité, l'effervescent sans alcool So Jennie Paris Blanc Dry séduit par sa finesse tous les amoureux du sec et amer. Une recette exclusive idéale pour l'apéritif qui dévoile une robe délicate et de fines bulles aux arômes subtils. On apprécie également sa bouteille raffinée, sérigraphiée de papillons en or 21 carats. Récompensé par la double médaille d'or au Salon WSWA pour son goût et son originalité So Jennie Paris Blanc Dry sera l'effervescent sans alcool de tous vos moments de convivialité.



Coing et orange confites
avec un sorbet citron vert

L'ACCORD METS



SO JENNIE PARIS

7 RUE DE L'ALIETTE
79300 BRESSUIRE

INFO@SOJENNIE.FR
05.49.82.14.00
WWW.SOJENNIE.PARIS



SO JENNIE Rosé



• AVIS DU JURY •

So Jennie redéfinit l'élégance du partage ! Né de moûts de raisin choisis avec soin, cet effervescent sans alcool dévoile une symphonie de saveurs pure, complexe et aérienne. Le plaisir sans compromis qui célèbre l'art de vivre à la française sur les tables les plus prestigieuses du monde.



Je trouve cela très intéressant de proposer des alternatives sans alcool. Un produit qui se prête bien aux cocktails. J'apprécie la démarche de récupérer les moûts de raisin. Je trouve cela plus authentique, plutôt que de jouer avec des arômes.

BÉRANGÈRE LOISEAU

Un effervescent Rosé qui présente un joli volume, porté sur le raisin. Déroutant, en dehors de la matrice habituelle, ce qui en fait son originalité.

ÉRIC GOETTELMANN

Une belle alternative. L'effervescent rosé dévoile un nez très flatteur avec une saveur subtile.

LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

Un effervescent intéressant à utiliser dans un cocktail sans alcool. Ce rosé présente une structure aromatique assez florale et fruitée, ce qui pourrait être parfait sur une partition légère et délicate.

COLIN LACH





Poire pochée avec condiment miel et noix et sirop de poire infusé au thym

L'ACCORD METS



SO JENNIE PARIS

7 RUE DE L'ALIETTE
79300 BRESSUIRE

INFO@SOJENNIE.FR
05.49.82.14.00
WWW.SOJENNIE.PARIS

SALAISSONS THAURIN

Filet mignon fumé



• AVIS DU JURY •



Pure gourmandise. Un filet mignon fumé 100% artisanal, élaboré dans le respect de la tradition au cœur du Jura. Une viande locale de première qualité, un fumage et un séchage au cordeau, une texture fondante, un goût typique et savoureux... Le choix de l'excellence qui en fait le partenaire idéal de l'apéritif.



Très simplement... Je me suis régalee ! Un très bon produit qui est bien respecté et mis en valeur. Chez Loiseau ça nous parle !

BÉRANGÈRE LOISEAU

Très agréable à la dégustation... La texture, le goût. On reconnaît une charcuterie artisanale. Moelleuse avec un fumé subtil. Très bien.

LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

On retrouve toute l'âme franc-comtoise du produit, avec un fumé bien typique. Très bien exécuté avec un porc de qualité. C'est un produit qui mérite d'être sur de grandes tables et de belles recettes.

ALEXANDRE DUTAT

J'aime beaucoup sa texture équilibrée, pas trop ferme. C'est très délicat en saveur. De la finesse et de la gourmandise. Je l'associerais bien avec un joli vin du sud de la Bourgogne.

SIMON ASSOUN





• **HISTOIRE DE LA MARQUE •**

SALAISSONS THAURIN

FILET MIGNON FUMÉ

Au cœur du Jura, la Maison Fumé du Jura - Salaisons Thaurin cultive depuis 1973 l'excellence d'un savoir-faire charcutier transmis avec passion. Née de la vision de Noël Thaurin, cette maison familiale façonne des salaisons d'exception (50 références)... Derrière chaque saucisson, chaque jambon, chaque terrine, se cache une histoire de respect: des traditions artisanales, du terroir jurassien, du produit, des hommes et de la nature. Symbole de cette exigence, le filet mignon fumé incarne à lui seul toute l'âme de la maison. Élaboré à partir pièces nobles, issue de porcs rigoureusement sélectionnés auprès de producteurs locaux, il est fumé lentement à la manière d'autrefois, puis séché jusqu'à atteindre une texture tendre et fondante. Des méthodes artisanales jalousement préservées qui donne vie à une saveur délicatement boisée et à son caractère unique, reflet d'un artisanat sincère et vivant.



Beaune 1^{er} Cru « Les Reversés » 2021 Domaine Françoise André
L'ACCORD VIN



SALAISSONS THAURIN
FUMÉ DU JURA SARL

5 ROUTE DE CHAMAPNOLE
39110 PONT D'HÉRY

03 84 73 02 49

MAISONTHAURIN-JURA.FR

30
de bons moments
ans
avec Ambiance&Styles

Ensemble & En fête !



Découvrir le magazine

112 Gourmets de France - N°50 - Novembre 2025

Ambiance&Styles
Ensemble pour de bons moments



Et si Culinarion vous
faisait vivre un Noël
enchante ?



DÉCOUVREZ
LA COLLECTION
**NOËL
2025 !**



GOÛT GOUR METS EDITION



RENCONTRE

Bérangère &
Blanche
Loiseau

TESTS

produits
32^{ème} session

ART de
vivre

ARTS
de la
table

TERROIR &
Savoirs
Productions
agricoles
Artisans du goût
Vins, champagnes
et spiritueux

UN CHEF, UN TERROIR

GOURL
METS
EDITION