

**Vive la Bourgogne !**

Célébrons l'excellence de notre terroir !

## Bourgogne 8

**André Delorme**

Profitez d'une escapade en Bourgogne Franche Comté pour découvrir les sites de visite de nos spécialités régionales : Cassis, Pain d'Epices, Moutarde, Liqueurs, Truffes, Anis, Fromages... Nos entreprises emblématiques vous livreront les secrets tant convoités de leurs produits. Il y en aura pour tous les goûts et pour tous les âges.

Alliant à la fois modernité et tradition, les parcours de visite vous feront découvrir la région avec originalité et vous plongeront au cœur des savoir-faire acquis au fil des générations.

**Grands Vins de la Côte Chalonnaise et Crémant de Bourgogne !**

La Maison André Delorme, spécialiste des Grands vins de la Côte Chalonnaise (Rully, Mercurey, Givry, Montagny, Bouzeron) et du Crémant de Bourgogne, vous accueille dans son caveau convivial. Venez déguster, visiter nos caves taillées dans la roche et découvrir notre savoir-faire et le processus d'élaboration du Crémant de Bourgogne autour de nos anciennes machines.

**Vive la Franche-Comté !**

## Franche-Comté 9

**Les Fils d'Emile PERNOT**

Un fabuleux patrimoine qui remonte aux pré-mices de l'absinthe

The House of André Delorme, specialist in Fine wines of the Côte Chalonnaise (Rully, Mercurey, Givry, Montagny, Bouzeron) and Crémant de Bourgogne, welcomes you to its tasting area in a convivial atmosphere. You will taste, visit the cellars cut from the rock, discover the Crémant de Bourgogne production process around our old machines.

**À Fougères, ne manquez pas la Distillerie Coulin !**

French specialist of absinthe, the distillery Les Fils d'Emile PERNOT offers you to welcome you to a unique setting to soak up the soil of the Haut-Doubs. The free guided tour will allow you to discover the absinthe and its history and will end with a free tasting of our products.

## Franche-Comté 10

**Griottines® Grandes Distilleries PEUREUX**

L'institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !

Un legacy that goes back to the very origins of absinthe.

Située à la Cluse-et-Mijoux, haut lieu historique du fort de Joux, à la sortie de la capitale mondiale de l'absinthe, Pontarlier. La Distillerie Les Fils d'Emile PERNOT perpétue depuis sa création en 1890 le savoir-faire ancestral de la distillation du Haut-Doubs.

Spécialiste français de l'absinthe, la distillerie Les Fils d'Emile PERNOT vous propose de vous accueillir dans un cadre unique pour vous imprégner du territoir du Haut-Doubs. La visite guidée gratuite, vous permettra de découvrir l'absinthe et son histoire et se finira par une dégustation gratuite de nos produits.

**À Fougères, ne manquez pas la Distillerie Coulin !**

Une Distillerie indissociable de la vie Fougerolaise avec des Eaux-de-Vie exceptionnelles, issues d'assemblages de sa propre production et de celle des bouilleurs de cru locaux. Des produits rares, dignes de la Haute-Couture des Eaux-de-Vie à la française. Horaires/Opening Hours : du mercredi au samedi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30

## Franche-Comté 10

**Apidis**

**Les Salaisons Dijonnaises**

MAIS AUSSI DES BOUTIQUES DIRECT PRODUCTEURS

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

Come and enjoy a unique experience to discover the know-how of a distillery born in 1864. Unique in its genre, the Institut Griottines® is a modern and original boutique dedicated to excellence. Discover the famous Griottines® (tasty pitted wild Morello cherries macerated in Liqueur and Kirsch), as well as fruit Eaux-de-Vie including the Kirsch de Fougerolles AOC - gold medal at the 2018 Concours Général Agricole - and other crèmes, liqueurs, wines & champagnes... but also a whole range of gourmet products made on site by the Chef of the Institut Griottines® and his team!

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**

**LaGrange**

**Quarré de chocolat**

**Les Salaisons Dijonnaises**

**Apidis**

**Elixia**

**Fromagerie Delin**

**Frairie de Bourgogne**

**Brasserie Larché**

**L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !**

**Terrines du Morvan**</p

**LA VISITE DES ANIS**

Une bien belle journée au pays du bien bon bonbon

**Bourgogne 1**

**MULOT & PETITJEAN**  
FABRICANT DE PAIN D'ÉPICES DEPUIS 1796

**LANGUES / LANGUAGES :** FR  
**DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :** 1h00 environ  
**TARIFS VISITE / PRICES**  
Adulte : 8,00€  
Enfant (+12 ans) / Child (+12 years) : 6,00€  
Enfant -12 ans / -12 years old : Gratuit / Free  
Groupes / Group (minimum 10 personnes) : 6,00€

**ACCÈS / ACCESS**  
LES ANIS DE FLAVIGNY  
21150 FLAVIGNY SUR OZERAIN

**HORAIRES / OPENING HOURS**  
Pour la visite de l'atelier de dragéification, de la crypte, du musée, des anciens ateliers, du café et de la boutique : consultez nos horaires sur [www.anisdeflavigny.com](http://www.anisdeflavigny.com)  
For Sugar-coating workshop tour, Crypt, former workshop and museum tour, cafe and shop : more details on [www.anisdeflavigny.com](http://www.anisdeflavigny.com)

**La visite des Anis**

Invitation gourmande à découvrir la fabrique du Bien Bon Bonbon et ses 500 ans d'histoire, au cœur de l'ancienne abbaye bénédictine à Flavigny-sur-Ozerain, dans l'un des Plus Beaux Villages de France.

**Visites gratuites :**

- Atelier de fabrication des Anis,
- Anciens ateliers de conditionnement et d'expédition
- Musée des Anis
- Crypte Carolingienne
- Café, boutique
- Dégustation d'Anis

**Free visits:**

- Anis Workshop
- Former packaging and shipping workshops
- Anis Museum
- Carolingian Crypt
- Café, Shop
- Tasting room

**Découvrez les secrets du pain d'épices de Dijon**

Fondée en 1796, la maison Mulot et Petitjean est l'héritière d'une longue et prestigieuse histoire qui a fait de Dijon la capitale française du pain d'épices.

Discover the secrets of Dijon's Gingerbread. Created in 1796, Mulot and Petitjean is the heir of a long and prestigious history which made Dijon the French capital of Gingerbread.

**2 Visites gourmandes à Dijon :**

- La Fabrique de pain d'épices - Voyage au cœur du pain d'épices : Situé sur notre site de fabrication à Dijon, cet espace muséographique consacré au pain d'épices vous fera découvrir l'histoire de la maison Mulot et Petitjean, et de course les secrets de fabrication du pain d'épices de Dijon.
- 2 Gourmet stop in Dijon :
- Gingerbread Factory: Journey to the Heart of Gingerbread. Located on our manufacturing site in Dijon, this museum devoted to Gingerbread will let you discover the history of Mulot et Petitjean, and of course the secrets of making Dijon's gingerbread.
- The Hotel Catin de Richemont - A gourmet stop in the city center of Dijon: In this historical and emblematic place, come and discover the history of Dijon's gingerbread and the family Mulot et Petitjean, a pain d'épices et bien sûr les secrets de fabrication du pain d'épices de Dijon.

Plus d'informations sur notre site [www.fromageriegaugry.fr](http://www.fromageriegaugry.fr)

**La tradition fromagère**

Entre Dijon et Beaune, au Coeur du Vignoble, découvrez La Fromagerie Gaugry.

L'entreprise familiale, fondée en 1946, vous invite à visiter ses installations et la fabrication de ses fromages. Epoisses AOP lait cru, Ami du Chambertin, Soumaintrain IGP...

**Gaugry**

**ACCÈS / ACCESS**  
LA FABRIQUE MULOT ET PETITJEAN  
6 Boulevard de l'Ouest  
21000 DIJON

**HÔTEL CATIN DE RICHEMONT**  
13 Place Bossuet  
21000 DIJON

**CONTACT**  
accueil@mulotpétitjean.fr  
03 80 66 30 80

**LANGUES / LANGUAGES :** FR  
**DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :** 1h environ

**TARIFS VISITE / PRICES**  
Adulte : 8,00€  
Enfant (+12 ans) / Child (+12 years) : 6,00€  
Enfant -12 ans / -12 years old : Gratuit / Free  
Groupes / Group (minimum 10 personnes) : 6,00€

**ACCÈS / ACCESS**  
LA MOUTARDERIE FALLOT  
Parcours de visite & boutique, 31 Faubourg Bretonnière - 21200 BEAUNE

**ACCÈS / ACCESS**  
CASSIUM  
DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : 1h30 environ

**TARIFS VISITE / PRICES**  
10€ adulte/adult/ enfant/child (10-18 ans/years).  
Enfant -10 ans : gratuit / child -10 years old : free.  
Groupes/groups : 190€ et / and 240€ (forfaits/packages).

**ACCÈS / ACCESS**  
VEUVE AMBAL  
8 passage Montgolfier  
21700 NUITS-SAINT-GEORGES

**TARIFS VISITE / PRICES**  
Gratuit pour les moins de 12 ans  
Enfants de 12 à 18 ans : 5€  
Adultes : 9€  
Groupes > 10 personnes (sur réservation) : 7,50€  
Cavage et Déjeuner : 65€ / personne

**HORAIRES / OPENING HOURS**  
Ouvert toute l'année du mardi au samedi  
Fermé dimanche, lundi et jours fériés.  
Magasin : 9h - 12h30 / 14h - 18h30  
Galerie et dégustation : 9h - 11h30 / 14h - 17h30

**CONTACT**  
Tél. +33(0)3 80 34 00 05  
[www.fromageriegaugry.fr](http://www.fromageriegaugry.fr)  
visites@gaugryfromager.com  
Visites conseillées le matin

**ACCÈS / ACCESS**  
L'OR DES VALOIS  
LES TRUFFES DE BOURGOGNE  
La Maison aux Mille Truffes

**TARIFS VISITE / PRICES**  
Visite (musée + liquoristerie Védrène) et dégustation liqueurs et sirops.  
Adulte : 9,50€ / Tarif réduit : 6,50€  
Enfants (<12 ans) : gratuit  
Groupes (>10 personnes) : 8€

**HORAIRES / OPENING HOURS**  
Du 1er avril au 1er novembre : tous les jours, de 10h à 13h et de 14h à 19h.  
Du 2 novembre au 31 mars : du mardi au samedi, de 10h30 à 13h et de 14h30 à 17h (16h les samedis et vacances scolaires).  
Days and opening hours on [www.fallot.com](http://www.fallot.com)  
Guided Tours by appointment. Booking required.  
For groups : guided Tours by appointment all the year round.

**CONTACT**  
[www.truffebourgogne.fr](http://www.truffebourgogne.fr)  
1000truffes@ordesvalois.fr  
Tél. : +33(0)3 80 30 08 91

**ACCÈS / ACCESS**  
VEUVE AMBAL  
Pré Neuf  
21200 MONTAGNY-LÈS-BEAUNE  
Par l'autoroute A6, sortie Beaune Centre / Hospices n° 24,1, puis suivre Montagny-lès-Beaune. Parking bus et voitures

**HORAIRES D'OUVERTURE / OPENING HOURS**  
Mercredi de 10h à 13h et de 14h à 19h.  
Du 1er novembre au 31 mars : du mardi au samedi, de 10h30 à 13h et de 14h30 à 17h (16h les samedis et vacances scolaires).  
De mars à décembre 10h / 17h  
Mardi et mercredis  
Prestations sur réservation

**CONTACT**  
tourisme@veuve-ambal.com  
Tel : +33(0)3 80 25 90 81  
[www.veuveambal.com](http://www.veuveambal.com)

**Sensations fortes et découvertes**

**L'essentiel de la truffe de Bourgogne**

La Moutarderie Fallot est une maison indépendante et familiale Bourguignonne depuis 1840. Nous vous invitons à découvrir à Beaune notre condiment légendaire grâce à nos 2 parcours de visite interactifs et ludiques : The "Découvertes" Tour: History and Traditions will be revealed into our museum.

Le parcours Découvertes : L'histoire et les traditions liées à la Moutarderie vous seront révélées dans un espace muséographique.

It's in the ideal location of Hautes-Côtes de Nuits near the town of Nuits-Saint-Georges. We invite you to discover in Beaune this legendary condiment through 2 interactive and playful Tours.

The "Découvertes" Tour: History and Traditions will be revealed into our museum.

La Moutarderie Fallot est une maison indépendante et familiale Bourguignonne depuis 1840. Nous vous invitons à découvrir à Beaune notre condiment légendaire grâce à nos 2 parcours de visite interactifs et ludiques : The "Découvertes" Tour: History and Traditions will be revealed into our museum.

Le parcours Découvertes : L'histoire et les traditions liées à la Moutarderie vous seront révélées dans un espace muséographique.

It's in the ideal location of Hautes-Côtes de Nuits near the town of Nuits-Saint-Georges. We invite you to discover in Beaune this legendary condiment through 2 interactive and playful Tours.

**Vivez en direct la création d'un crémant de Bourgogne !**

**10 visites gourmandes**

1. Flavigny-sur-Ozerain  
Les Anis de Flavigny

2. Dijon  
Mulot et Petitjean

3. Brochon  
Fromagerie Gaugry

4. Nuits-Saint-Georges  
Le Cassissium

5. Marey-lès-Fussey  
L'Or des Valois

6. Beaune  
La Moutarderie Fallot

7. Montagny-lès-Beaune  
Veuve Ambal

8. Rully  
André Delorme

9. La Cluse-et-Mijoux  
Les Fils d'Émile Pernot

10. Fougerolles  
Grandes Distilleries Peureux

**Vive la Bourgogne !**

**Vive la Franche-Comté !**

**Partagez vos instants Vive la Bourgogne Franche-Comté**