

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.

Enjoy a trip to Bourgogne Franche Comté to discover the touristic sites of our regional specialties: Anis, Blackcurrant, Cheeses, Gingerbread, Liqueurs, Mustard, Truffles... Our iconic companies will give you their coveted secrets of their products. There will be something for everyone and for all ages.

Combining both modernity and tradition, the tours will make you discover the region with originality and will immerse you in the heart of know-how acquired over generations.

Vive la Bourgogne !

Vive la Franche-Comté !

Célébrons l'excellence de notre terroir !

**André Delorme**

**LANGUES / LANGUAGES :**

**DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :** 30 min à 3h selon la prestation

**TARIFS VISITE / PRICES**  
À partir de 10€

**HORAIRES / OPENING HOURS**  
Janvier et février : du lundi au vendredi : 9h30-12h30 et 13h30-17h30.  
D'avril à septembre : du mardi au samedi : 10h-13h et 14h-18h.  
Octobre, novembre, décembre et mars : du mardi au vendredi : 9h30-12h30 et 13h30-17h30. Le samedi : 10h-13h et 14h-18h.

**ACCES / ACCESS**  
**ANDRÉ DELORME,**  
11 rue des Bordes  
71150 RULLY  
Par l'autoroute A6, sortie N° 25 Chalon/ Saône Nord, Rully se situe à 20 Km de Beaune et de Chalon sur Saône.

**CONTACT**  
caveau@andre-delorme.com  
Tel +33 3 85 87 10 12  
www.andre-delorme.com

**ACCES / ACCESS**  
DISTILLERIE LES FILS D'EMILE PERNOT, 18-20 le Frambourg, 25300 LA CLUSE ET MIJOUX

**CONTACT**  
contact@emilepernot.fr  
Tel. : +33(0)3 81 39 04 28  
emilepernot.fr

**HORAIRES / OPENING HOURS**  
• Lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h,  
• du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.  
• Samedi de 10h à 12h  
visites guidées du lundi au vendredi à 10h30, 15h et 16h30; et le samedi à 10h30. La distillerie est fermée le samedi après-midi, dimanche et les jours fériés. Visite de groupe jusqu'à 80 personnes sur réservation.  
Guided tours from monday to friday at 10.30am, 3pm and 4.30 pm, on saturday at 10.30 am. Closed on saturday afternoon, sunday and public holidays. Groups up to 80 people by appointment.

## 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.

The House of André Delorme, specialist in Fine wines of the Côte Chalonnaise (Rully, Mercurey, Givry, Montagny, Bouzeron) and the 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.

**Les Filles d'Emile PERNOT**

**LANGUES / LANGUAGES :**

**DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :** 30-45 mn

**TARIFS / PRICES**  
Visite et dégustation gratuites  
Free visit and tasting

**HORAIRES / OPENING HOURS**  
• Lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h,  
• du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.  
• Samedi de 10h à 12h  
visites guidées du lundi au vendredi à 10h30, 15h et 16h30; et le samedi à 10h30. La distillerie est fermée le samedi après-midi, dimanche et les jours fériés. Visite de groupe jusqu'à 80 personnes sur réservation.  
Guided tours from monday to friday at 10.30am, 3pm and 4.30 pm, on saturday at 10.30 am. Closed on saturday afternoon, sunday and public holidays. Groups up to 80 people by appointment.

**ACCES / ACCESS**  
DISTILLERIE LES FILS D'EMILE PERNOT, 18-20 le Frambourg, 25300 LA CLUSE ET MIJOUX

**CONTACT**  
contact@emilepernot.fr  
Tel. : +33(0)3 81 39 04 28  
emilepernot.fr

**ACCES / ACCESS**  
DISTILLERIE LES FILS D'EMILE PERNOT, 18-20 le Frambourg, 25300 LA CLUSE ET MIJOUX

**CONTACT**  
+33(0)3 84 49 63 47  
info@peureux.com  
www.l'institutgriottines.com

**HORAIRES / OPENING HOURS**  
Du lundi au samedi : 9h - 12h30 et 13h30 - 19h (excepté le samedi à 18h)

## Un fabuleux patrimoine qui remonte aux prémices de l'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 Filles 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 Filles d'Emile PERNOT vous propose de vous accueillir dans un cadre unique pour vous imprégner du terroir 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

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

Located at the Cluse-et-Mijoux, historic high place of the fort of Joux, at the exit of the world capital of the absinthe, Pontarlier. Since its creation in 1890, the distillery Les Filles d'Emile PERNOT has perpetuated the ancestral know-how of the distillation of Haut-Doubs.

French specialist of absinthe, the distillery Les Filles d'Emile PERNOT offers you to welcome you in 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.

**Griottines®**  
Grandes Distilleries  
**PEUREUX**

**LANGUES / LANGUAGES :**

**DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :** - 1h

**TARIFS VISITE / PRICES**  
Visite et dégustation gratuites  
Free visit and tasting

**HORAIRES / OPENING HOURS**  
Du lundi au samedi : 9h - 12h30 et 13h30 - 19h (excepté le samedi à 18h)

**ACCES / ACCESS**  
GRANDES DISTILLERIES PEUREUX  
43 avenue Claude Peureux  
70220 FOUGEROLLES

**CONTACT**  
+33(0)3 84 49 63 47  
info@peureux.com  
www.l'institutgriottines.com

**ACCES / ACCESS**  
GRANDES DISTILLERIES PEUREUX  
43 avenue Claude Peureux  
70220 FOUGEROLLES

**CONTACT**  
+33(0)3 84 49 63 47  
info@peureux.com  
www.l'institutgriottines.com

**HORAIRES / OPENING HOURS**  
Du lundi au samedi : 9h - 12h30 et 13h30 - 19h (excepté le samedi à 18h)

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

Venez profiter d'une expérience inédite et découvrir le savoir-faire d'une distillerie née en 1864. Unique en son genre, l'Institut Griottines® est une boutique moderne et originale dédiée à l'excellence. Découvrez les célèbres Griottines® (savoureuses griottes sauvages dénoyautées et macérées à la Liqueur et au Kirsch), ainsi que les Eaux-de-Vie de fruits dont le Kirsch de Fougerolles AOC - médaille d'OR au Concours Général Agricole 2018 - et autres crèmes, liqueurs, vins & champagnes... mais également tout un assortiment de produits gourmands élaborés sur place par le Chef de l'Institut Griottines® et son équipe !

Come and enjoy a unique experience to discover the know-how of a distillery born in 1864. L'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 l'Institut Griottines® and his team!

**Distillerie Artisanale**  
**Emile Coulin**

**À Fougerolles, 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

12, rue de la gare - Fougerolles - 03 84 49 13 80 - contact@distillerie-coulin.fr  
www.distilleriecoulin.com

**Elixia**  
Limonade Artisanale

**MAIS AUSSI DES BOUTIQUES DIRECT PRODUCTEURS**

**Elixia**  
139 rue Sœur Hélène, 39300 CHAMPAGNOLE  
info@elixia.fr / Vente directe / Horaires  
ouverture d'avril à octobre / Tous les vendredis de 14H30 à 18H - www.elixia.fr

**ELIXIA, UNE DES PLUS ANCIENNES LIMONADERIES DE France / Créée en 1856, par Faustin GIRARDET, notre limonaderie a su maintenir tout au long de son histoire tradition et qualité. Elixia Classique (Nature, Fraîche des bois, Myrtille, Mirabelle, Cerise griotte, Fruit de la Passion, Mangue, Framboise, Cassis) / Elixia BIO (Nature, Rose, Fleur d'orange, gingembre, fleur de sureau, menthe poivrée) / Elixia Or avec paillettes d'or 24 Carats / Elixia Cola à la vanille de Tahiti/. Disponible en bouteille verre de 75 et 35 cl.**

**NOUVEAUTÉ 2021 / ELIXIA BIO LAVANDE / ELIXIA BIO BASILIC / ELIXIA BIO VERVEINE CITRONNÉE**

**Brasserie Larché**  
89 rue bellocier, 89100 Sens  
www.brasserie-larche.fr

**Horaire boutique :**  
9H-17H du lundi au vendredi

Fruit de la passion d'amateurs de produits locaux et traditionnels, la Brasserie Larché est née en 1996. Depuis 2017, elle a connu un nouvel essor et étoffé sa gamme et son savoir-faire en se modernisant. Fière de ses origines bourguignonnes, elle propose désormais une large gamme de bières sous les marques Thomas Becket (les authentiques), Alesia (les bio), Burgindia (les originales) et Sans Peur (les fortes).

**LaGrange**  
Infusions thés cafés / 13bis Rue Gambetta 70150 Marnay, 06 81 85 06 69 - distributeurs@maison-lagrange.com  
www.maison-lagrange.com

**Horaire :**  
du lundi au vendredi 9h/12h - 14h/18h

Notre maison familiale aide les épiciers fins qui ambitionnent de proposer des infusions, thés et cafés en vrac de qualité, en transmettant son savoir-faire acquis depuis plus de 25 ans dans nos boutiques, au travers de formations et d'un accompagnement continu. Nous faisons la promesse de produits exigeants, transparents et avant tout gourmands et savoureux en toute circonstance.

**VINCENT BALLOT®**  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2018  
TORREFAICTEUR

**la miellerie**  
Produits d'Abeilles

**Apidis**  
La miellerie famille Perronneau  
17 rue de Skopje, 21000 DIJON  
03 80 41 01 86 - contact@lamiellerie.fr  
www.lamiellerie.fr

**Horaire :**  
10h30 à 13h et de 15h à 19h du mardi au samedi

La miellerie famille Perronneau, cultive et nourrit une passion et un savoir-faire pour l'apiculture qui se transmet de génération en génération depuis 1890. À la miellerie vous découvrirez une large gamme de miels de France, de nos régions ainsi que du monde avec des saveurs différentes de nos miels récoltés en France. Vous y trouverez aussi des produits de la ruche (gelée royale, pollen de fleurs, propolis) ainsi que des produits au miel comme les traditionnels pains d'épices, nonnettes, confitures et confiseries au miel.

**Fromagerie Delin**  
1 Parc Activité La Petite Champagne  
21640 Gilly-lès-Cîteaux - 03 80 62 87 20  
www.fromagerie-delin.com

**Horaire :** Lundi et mardi 9h/12h30 - 13h30/19h  
Mercredi, jeudi et vendredi : 9h/19h  
Samedi : 8h30/12h30

Au cœur de la Côte de Nuits et près du château du Clos de Vougeot, notre fromagerie familiale fabrique depuis 50 ans des fromages typiques de la région Bourgogne-Franche-Comté. Notre magasin vous propose notre gamme complète de fromages régionaux (Brillat-Savarin, Morbier, Crèmeux de Bourgogne à la truffe), mais aussi une large gamme venant de nos différentes fromageries (Brie de Melun, Tome, fromages frais, de fromages blancs et yaourts). Vous y trouverez également une large sélection de produits locaux : moutardes, pâtes, charcuterie, jus de fruits, vins, bières, biscuits, coulis...

**Quarré de chocolat**  
23 place de l'Eglise,  
89630 Quarré les Tombes - 03 86 32 22 21  
www.quarredeschocolat.com

**Horaire :**  
Du mardi au dimanche de 7h à 19h

Situé dans le Parc Naturel Régional du Morvan à Quarré-les-Tombes, en Bourgogne, notre Maison a été créée en 1964 et propose de nombreux produits artisanaux. Nous avons obtenu le label « Expert du Chocolat » en 2007 et proposons de nombreux produits spécialisés à base de chocolat : Tablettes, Crèmes de caramel, Pâtes à tartiner... Tous les dimanches et jours fériés, après-midi, de Pâques à la Toussaint, vente de gaufres devant notre boutique. C'est l'occasion de venir déguster une partie de nos produits !

**Sabatier**

**Les Salaisons Dijonnaises**  
SALAISONS DIJONNAISES / Boutique d'Usine  
Rue Aspirant Buffet - ZAE Cap Nord - 21000 DIJON  
- 03 80 78 78 00 - du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30  
Acteur incontournable de la charcuterie depuis 1874, les Salaisons Dijonnaises se sont démarquées grâce à leurs produits haut de gamme issus d'un savoir-faire traditionnel. Le choix des matières premières de qualité, le tour de main et le respect des recettes ont fait leur réputation.  
Retrouvez l'ensemble de leurs produits dans leur Boutique à prix d'usine : Véritable Jambon Persillé de Bourgogne, Jambon Sec du Morvan, Jambons cuits, Terrines, etc...

**Frairie de Bourgogne**  
FRAIRIE DE BOURGOGNE / Boutique d'Usine  
03 85 47 16 20 - du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h  
Depuis plus de 30 ans, Frairie de Bourgogne fabrique des terrines, des plats cuisinés en bocaux et compose des corbeilles cadeaux. Leurs produits exclusifs et qualitatifs sont fabriqués dans leur usine à Allériot en Saône-et-Loire (71), dans le respect des recettes traditionnelles. Retrouvez l'ensemble de leurs produits dans leur magasin d'usine.

**Terrines du Morvan**  
TERRINES DU MORVAN / Magasin d'usine  
19, route d'Autun - 58370 ONLAY  
03 80 78 78 00 - du lundi au vendredi de 8h30 à 12h puis de 14h à 17h

**DÉPÔT-VENTE TERRINES DU MORVAN**  
1 bis, rue Diderot - 58120 CHÂTEAU CHINON  
03 80 78 78 00 - du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h

Depuis 1987, les Terrines du Morvan fabriquent des terrines, des plats cuisinés et des tartinables dans les monts du Morvan, au cœur de la Bourgogne. Depuis leur création, les méthodes de travail et le savoir-faire n'ont pas changé : le choix des produits de qualité, le tour de main et le respect des recettes ont fait la réputation de leurs produits. Vous retrouverez dans leurs magasins de vente directe, des produits bourguignons exclusifs et qualitatifs ainsi que des coffrets cadeaux et des corbeilles gourmandes. Retrouvez également dans leurs magasins les gammes de saucissons et jambons secs du Morvan, Fernand Dussert.

**Quarré de chocolat**  
23 place de l'Eglise,  
89630 Quarré les Tombes - 03 86 32 22 21  
www.quarredeschocolat.com

**Horaire :**  
Du mardi au dimanche de 7h à 19h

Situé dans le Parc Naturel Régional du Morvan à Quarré-les-Tombes, en Bourgogne, notre Maison a été créée en 1964 et propose de nombreux produits artisanaux. Nous avons obtenu le label « Expert du Chocolat » en 2007 et proposons de nombreux produits spécialisés à base de chocolat : Tablettes, Crèmes de caramel, Pâtes à tartiner... Tous les dimanches et jours fériés, après-midi, de Pâques à la Toussaint, vente de gaufres devant notre boutique. C'est l'occasion de venir déguster une partie de nos produits !

**10 visites gourmandes**  
L'excellence de notre terroir

**Vive la Bourgogne !**

**Vive la Franche-Comté !**



