Vive la Bourgogne !

Vive la Franche-Comté !

Célébrons l'excellence de notre terroir !

Catalogue 2024

Vive la Bourgogne Franche-Comté !

Créée en 2006 notre association est née de l'initiative d'une dizaine d'entreprises agroalimentaires de notre région. Aujourd'hui « Vive la Bourgogne Franche-Comté ! » fédère plus de 30 PME Bourguignonnes et Franc-Comtoises.

Son objet est de mutualiser entre ses adhérents des opérations commerciales et de communication en France et à l'étranger.

Ainsi en coordonnant nos moyens humains et financiers, chaque entreprise se trouve renforcée dans sa stratégie commerciale !
Notre association « Vive la Bourgogne Franche-Comté ! » regroupe les meilleures spécialités gastronomiques de notre région (mets salés et sucrés, vins, eau, liqueurs et boissons, condiments,...)

Notre « Club » est un lieu d'échanges et de partages d'expériences pour nos adhérents. C'est aussi un « facilitateur » pour nos clients et nos partenaires commerciaux.

Nous rayonnons sur plusieurs axes :

- La distribution de nos produits en magasin, en restauration, en France et à l'étranger, en organisant des rencontres d'acheteurs, des animations avec notre PLV et en participant à des salons professionnels.
- La distribution sélective de nos spécialités régionales (grands magasins, épiceries fines, ventes en ligne,...)
- La promotion de nos sites touristiques en mutualisant nos actions (réceptifs tours opérateurs, journalistes, collaboration avec les instances régionales et nationales,...)

Nos adhérents « Vive la Bourgogne Franche-Comté ! » partagent tous cette même passion des produits d'excellence qui font rayonner notre belle Région !

Marc DESARMENIEN
Président de Vive la Bourgogne Franche Comté !

our association has been initiated by 10 local agri-food companies. Today, it gathers more than 30 companies in Burgundy and Franche-Comté. Its objectives are to share business opportunities and communication program in France and abroad.

By coordinating our human and financial resources, every company gets stronger in its own market segment

Our Association "Vive la Bourgogne Franche-Comté !" combines and offers the best local food specialties (sweet and sour delicatessen, wines, waters, liquors, drinks, seasoning etc.). Our "Club" is a place to exchange and share experiences for members. It is also a "facilitator" for our customers and business partners.

We are involved on 4 main focus:

- *Distribution of our products in large retailers, in food service in France and abroad. We plan meetings with buyers, tastings with in-store advertising and we participate to professional meetings.*
- *The selective distribution: department store, delicatessen, on-line business.*
- *The promotion of our touristic sites by sharing our actions (reception of travel agencies, journalists, collaboration with regional and national authorities.)*

Our members share the same passion of products of excellence which made our region well-known.

Marc DESARMENIEN
Président of Vive la Bourgogne Franche Comté !

Sommaire

Les Anis de Flavigny	p. 6
Apidis	p. 7
Biscuiterie Mistral	p. 8
Bourgogne Escargots	p. 9
Cafés Monika	p. 10
Coquy	p. 11
Domaines et Châteaux de Bourgogne réunis	p. 12
Duchesse des Glaces	p. 13
Elixia	p. 14
Fromagerie Badoz	p. 15
Fromagerie Berthaut	p. 16
Fromagerie Chevenet	p. 17
Fromagerie Delin	p. 18
Fromagerie Gaugry	p. 19
Fromagerie Grandjean	p. 20
Fromagerie Lincet	p. 21
Fromagerie de Montbéliard	p. 22
Grandes Distilleries Peureux	p. 23
Klaus	p. 24
La Moutarderie Fallot	p.25
Maison des Grands Crus	p. 26
Maison Bolard	p. 27
Maison Mille Truffes	p. 28
Mulot & Petitjean	p. 29
Pâturages Comtois	p. 30
Salaisons Sabatier	p. 31
Saveurs et Nectars de Bourgogne	p. 32
Terrines du Morvan	p. 33
Vedrenne	p. 34
Veuve Ambal	p. 35

Index des fabricants / producteurs

Boissons / Drinks

Cafés Monika
Domaines et châteaux de Bourgogne réunis
Elixia
Grandes Distilleries Peureux
Maison des Grands crus
Saveurs et Nectars de Bourgogne
Vedrenne
Veuve Ambal

Salaisons / Traiteur

Bourgogne Escargots
L'Or des Valois
Maison Bolard
Salaisons Sabatier
Terrines du Morvan

Epicerie sucrée / Sweet grocery

Les anis de Flavigny
Apidis
Biscuiterie Mistral
Klaus
Mulot et Petitjean

Fromages / Cheeses

Fromagerie Badoz
Fromagerie Berthaut
Fromagerie Chevenet
Fromagerie Delin
Fromagerie Gaugry
Fromagerie Grandjean
Fromagerie Lincet
Fromagerie de Montbéliard
Pâturages Comtois

Epicerie salée / Salted products

Bourgogne Escargots
La moutarderie Fallot
L'Or des Valois

Œufs / Eggs

Coquy

Surgelés / Frozen products

Bourgogne Escargots
Duchesse des Glaces

Vive la Bourgogne !

Vive la Franche-Comté !

Conseil d'administration

Président	**Marc Désarménien**	**Moutarderie Fallot**
Vice-président Bourgogne	**Pierre Benoît Dupuis**	**Vedrenne**
Vice-président Franche-Comté	**Didier Du Besset**	**Fromagerie Badoz**
Trésorier	**Jérôme Eruimy**	**Bourgogne Escargots**
Administratrice	Catherine Petitjean	Mulot & Petitjean
Administratrice	Catherine Troubat	Anis de Flavigny
Administrateur	Philippe Manici	Salaisons Sabatier
Administrateur	Thomas Decombard	Apidis
Administrateur	François Piffaut	Veuve Ambal
Administrateur	Arnaud Gauthier	Fromageries Lincet et Gaugry
Administrateur	Philippe Delin	Fromagerie Delin
Administrateur	Loïc Quenardel	Bourgogne Escargots

Pilotes Actions

Pilote actions Distribution France Sec	Stanislas Meunier	Mulot et Petitjean
Pilote actions Distribution France Frais	Philippe Manici	Salaisons Sabatier
Pilote actions Distribution France Liquides	Romain Carminati	Vedrenne
Pilote actions RHD	Jérôme Eruimy	Bourgogne Escargots
Pilote actions Export	Elodie Ludwig	Anis de Flavigny
Pilote actions Tourisme	François Piffaut	Veuve Ambal

Coordinatrice : Aurélie CASSIN

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Fabricant d'Anis de Flavigny, bonbon dragéifié
Spécialité française depuis bien avant 1591.

Candy maker of « Anis de Flavigny », coated candy
A french speciality confectionary since 1591.

Nos marques - Brands

Les Anis de Flavigny ®, Les Anis ®, Anis de Flavigny ®, Abbaye de Flavigny ®, un bien bon bonbon ®
Les Petits Anis ®

Nos produits - Products

Les Anis® se déclinent dans une dizaine de parfums naturels: anis, cassis, citron, fleur d'oranger, gingembre, mandarine, menthe, réglisse, rose, violette, café, eucalyptus, cannelle/orange.
Les Anis de Flavigny® candies come in a dozen natural fragances: original anise, blackcurrant, lemon, orange blossom, ginger, tangerine, mint, liquorice, rose, violet, coffee, eucalyptus, cinnamon/orange.

Gamme biologique également proposée
Organic Range also available

Jolies petites boîtes de poche et autres formats cadeaux
Beautiful tins for impulse sales and gift packages available

Présidente / CEO
Catherine TROUBAT
catherine.troubat@anisdeflavigny.com

4 Rue de l'Abbaye
21150 Flavigny-sur-Ozerain (France)
Tél. :+33 (0)3 80 96 20 88
Fax :+33 (0)3 80 96 21 43
contact@anisdeflavigny.com
www.anisdeflavigny.com

Notre métier
Our know-how

APIDIS/Famille PERRONNEAU, apiculteurs depuis 1890 est une entreprise familiale spécialisée dans la production et la distribution de miels, de produits de la ruche et de produits au miel

APIDIS/PERRONNEAU family, beekeepers since 1890 is a family company specialized in production and distribution of honeys, and honey made product

Nos marques - Brands

Ruchers de Bourgogne
Famille PERRONNEAU
Nectarel BIO

Nos produits - Products

Miels de sélection monofloraux et régionaux, gelée royale, pollen, propolis et de nombreux produits au miel : confiseries, confitures, biscuiterie, pain d'épices, nonnettes, moutardes et vinaigres…
Honeys from monofloral and regional origins . Honey-made products : sweets, jams, biscuits, gingerbread, mustards, vinegars…

Certificat de conformité produits / products certification of conformity : HACCP. Appellation Montagne, Label Rouge, Indication géographique protégée / Protected Geographical Indication : Miel de Provence, miel de Lavande
Produits de production biologique Organic production
IFS

Nous somme attentifs à l'environnement, à la composition des sols et des zones florales dans lesquels nous installons nos ruches. Nous pratiquons une apiculture raisonnée en nous assurant que chacune de nos abeilles possède le confort dont elle a besoin pour butiner. Alors que les abeilles jouent un rôle crucial dans le processus de pollinisation et sont les actrices essentielles de la biodiversité, elles sont aujourd'hui menacées; nous nous sommes engagés à les choyer et à les protéger ainsi que leur environnement.

Responsable France
commercial@apidis.fr

Responsable Export
export@apidis.com

APIDIS SAS
19 rue de Skopje
CS 70441 21004 DIJON CEDEX
(France)
Tél. : +33 (0)3 80 41 01 86
Fax : +33(0)3 80 45 23 66
apidis@apidis.com
www.apidis.com

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Mistral Gâteaux et Biscuits depuis 1954

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Depuis 1954, la Biscuiterie MISTRAL confectionne des gâteaux et des biscuits toujours plus gourmands.
Des recettes traditionnelles savoureuses & des innovations délicieuses… pour ravir les papilles des petits et des grands de génération en génération.

Cakes and biscuits maker since 1954

Nos marques - Brands

Les fameux Chocobeurs®
Les Margotines®

Nos produits - Products

Des gâteaux alliant tradition et modernité !
Madeleines longues, coquilles, parfumées, enrobées ou talonnées et chocolat
Moelleux gourmand au cœur fruité ou chocolaté
…et bien d'autres en fonction des saisons et de nos inspirations.

Madeleines, sponge cakes, stuffed pound cakes

IFS

Gérant – Manager
Directeur Général : Fabrice BASSARD
f.bassard@biscuits-mistral.fr

Directrice adjointe : Laura HALUPKA
l.halupka@biscuits-mistral.fr
commercial@biscuits-mistral.fr

4 route de Dijon
21140 SEMUR EN AUXOIS
(France)
Tél. :+33 (0)3 80 89 66 66
www.biscuits-mistral.fr

BOURGOGNE
escargots

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Transformation d'escargots de Bourgogne: cuisson des chairs, encoquillage et beurrage 100% local.

Sélection de Truffes fraiches, cavage

Since 50 years in the heart of Burgundy region, we have been processing snails into the French famous recipe with a mix of butter garlic and parsley.

Nos marques - Brands

Bourgogne Escargots

L'Or des Valois

Nos produits - Products

Escargots de Bourgogne préparés surgelés, ou frais,
Apéritifs: croustilles , mini bouchées d'escargots apéritives et moules farcies,
Conserves de chairs d'escargots de Bourgogne, chairs d'escargots cuites surgelées IQF.

Truffes fraiches ou surgelées.
Produits préparés à base de truffes, dont escargots farce à la truffe surgelés.

Frozen and fresh Burgundy snails,
Appetizers as crispy snails , stuffed mussels
Canned Burgundy snails.

Fresh and frozen truffles
Specialties cooked with truffles, including snails.

FSSC 22000

Dirigeant – CEO
Responsable Export – Export manager
Loïc QUENARDEL

Directeur commercial France – Sales manager
Jérôme ERUIMY
j.eruimy@bourgogne-escargots.fr

Adresse:
1 rue Jean Monnet
21800 Chevigny-Saint-Sauveur
(France)

Tél. : +33 (0)3 80 71 06 66
Fax : +33 (0)3 80 71 06 67

contact@bourgogne-escargots.fr
www.bourgogne-escargots.fr

Cafés Monika

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Maître Torréfacteur depuis 1966.
Commercialisation de cafés en grain, moulus et capsules.

Master roaster of coffee beans since 1966.
Sales of coffee beans, ground and caps

Nos marques - Brands

Café Monika

Nos produits - Products

Entreprise familiale depuis 1966, nous sélectionnons rigoureusement les meilleures origines de café, assemblées de façon subtile et délicate et torréfiées à l'ancienne. Notre savoir faire respecte l'équilibre naturel des arômes pour un authentique café de qualité.
Family-owned company since 1966, we stricly select the best coffee origins, sublted gathered and traditionnaly roasted. Our know-how respect the flavors natural balance for a real coffee.

Cafés en grain, moulus et capsules.
Coffee beans, ground and caps.

Gamme CHR ; GMS ; Collectivités
Ranges for catering, supermarkets and communities

Recommandé par le Gault et Millau – l'Expert gourmand
Recommanded by Gault et Millau – L'Expert gourmand

Dirigeant - Manager
David LONGIN
contact@cafesmonika.com
+33 6 82 02 20 77

CAFES MONIKA
325 rue des Bruyères
71200 Le Creusot
Tel : +33 (0)3 85 56 06 17
www.cafesmonika.com

COQUY

PLUS PRÈS, PLUS VRAI

Vive la Franche-Comté !

Notre métier
Our know-how

Eleveur de poules pondeuses, producteur franc-comtois, conditionneur et distributeur d'œufs sol, plein air et bio depuis 1974, nous garantissons des œufs coquille de qualité supérieure et de fraîcheur optimale à destination de clients GMS et RHF uniquement situés en Bourgogne Franche Comté.
Local breeder

Nos marques - Brands

Notre marque Premium COQUY

Nos produits

Notre gamme EXTRA FRAIS est livrée en magasin à J+1 et reprise par nos marchandiseurs à J+10 pour garantir l'extra fraîcheur et la totale qualité nutritionnelle de l'œuf.

Les PLEIN AIR et PLEIN AIR BIO sont ramassés tous les jours chez nos éleveurs partenaires de FC, conditionnés et livrés à max J+3, et repris à J+18.

COMPLEMENT DE GAMME : Les œufs ne relevant pas du cahier des charges COQUY sont vendus en magasin sous notre deuxième marque, l'ŒUF COMTOIS

Dirigeant - Manager
David MILHAU
d.milhau@coquy.com

Responsable commercial GD Bourgogne – Sales Representative Burgundy
Eliette WETTSTEIN
e.wettstein@coquy.com

Coquy, 6 chemin d'Hichounin,
253330 FLAGEY
Tel : +33 (0)3 81 86 58 58

www.coquy.com

Notre métier
Our know-how

Association de domaines et de châteaux Bourguignons

Castles and Burgundian wine grower's Association

Nos produits - Products

84 AOC (Government certification guaranteeing the quality of a French wine) de Bourgogne de propriétaires récoltants (Gevrey Chambertin, Nuits Saint Georges, Beaune, Meursault,…)
84 wines from Burgundian Wineyards

Vins AOC - 13 propriétaires récoltants cités dans de nombreux guides (Parker, Guide Hachette, Wine Spectator, etc…)
13 Wine growers mentioned in most of French and International - Wine guides (Wine Spectator, Guide Hachette, Gault et Millau, Revue du Vin de France, Vinium…)

Gérante - Manager
Anne MAIZIERE
amaiziere@domaines-et-chateaux-bourgogne.com

58 rue de Lorraine 21200 Beaune (France)
Tél. :+33 (0)3 80 24 2009
Fax :+33 (0)3 80 24 2104
info@domaines-et-chateaux-bourgogne.com
www.domaines-et-chateaux-bourgogne.com

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Fabrication artisanale de crèmes glacées et sorbets

Handmade Ice creams and sorbets

Nos marques - Brands

Duchesse des Glaces

Nos produits - Products

Une trentaine de références disponibles.
Nos glaces sont réalisées à base de produits frais et locaux.

Bacs de 2,5 l., pots de 100 ml. et 450 ml

Autres contenants et nouveaux parfums sur demande.

Dirigeant - Manager
Romuald FERRANT
central.entreprise@gmail.com

5 Avenue de Dallas
21000 DIJON

Tel : +33 3 80 45 56 55
Mail : contact@duchessedesglaces.fr
Site : https://duchessedesglaces.fr/

Elixia
French Artisan Lemonade

Vive la Franche-Comté !

Notre métier
Our know-how

Production de boissons gazeuses

Artisan soft drinks

Nos marques - Brands

Elixia
Fairmin

Nos produits - Products

LIMONADE ARTISANALE CLASSIQUE / french artisan lemonade
LIMONADE ARTISANALE BIO
LIMONADE ARTISANALE OR
LIMONADE ARTISANALE CHOCOLAT
COLA ARTISANAL

COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE
CERTIFICATION BIO

Dirigeant - Manager
Hugo SUBLET
hugo.sublet@elixia.fr

139 RUE SŒUR HELENE
39300 CHAMPAGNOLE France
Tel : + 33 (0)3 84 52 49 92
Fax : + 33 (0)3 84 52 35 21
Mail : info@elixia.fr
Site : www.elixia.fr

Fromagerie Badoz ·1961· La passion des bonnes choses

Vive la Franche-Comté !

Notre métier
Our know-how

Fromagers et affineurs de père en fils depuis 1961.

Cheese maker and ripeners from father to son since 1961.

Nos marques - Brands

Badoz ·1961· La passion des bonnes choses

Fruitière Guy Rième ·1961·

Nos produits - Products

Fromages AOP* : Mont d'Or - Comté - Morbier
Pâtes pressées cuites et non cuites, Raclette, Tomme du Jura
Pâtes molles traditionnelles, Crémeux du jura, Sapin du Haut Doubs
Cancoillottes IGP**

*Appellation d'Origine Protégée ** Indication géographique protégée

PDO* cheeses : Mont d'Or - Comté - Morbier
Hard cheeses and not cooked hard cheeses
Traditionnal soft cheeses
Cancoillottes
*Protected Designation of Origin

Certifications : **IFS**

Dirigeant – Manager
Vincent BADOZ

Directeur commercial et marketing
Didier DUBESSET
directeur.commercial@fromagerie-badoz.com

Chargée du développement des ventes Marine HAHNEL
ddv@fromagerie-badoz.com

4 rue Gustave Eiffel
25 300 PONTARLIER
Tel : +33 (0)3.81.39.80.20
Fax : +33 (0)3.81.39.15.33
accueil@fromagerie-badoz.com
www.fromagerie-badoz.com
www.fromagerie-rieme.com

FROMAGERIEBERTHAUT

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Fabrication de fromages à pâte molle et à croûte lavée

Manufacturing of soft cheese

Nos marques - Brands

Berthaut

Nos produits - Products

Epoisses AOP en format 250 g poids fixe et en format poids variable appelé Epoisses Perrière pesant environ 900 g

Epoisses AOP (Protected designation of origin) fixed weight of 250g or variable weight called Epoisses Perrières approximately 900g

Affidélice affiné au Chablis - Affidélice cheese with Chablis

Soumaintrain Berthaut, Trou du Cru, Aisy Cendré

IGP Soumaintrain BRC depuis 2008

Dirigeant – Manager
Christophe PROUVOST
christophe.prouvost@fromagerie-berthaut.com

Place du Champde Foire
21460 Epoisses (France)
Tél. :+33 (0)3 80 96 44 44
Fax :+33 (0)3 80 96 30 40
contact@fromagerie-berthaut.com
www.fromagerie-berthaut.com

Chevenet

Fermier de tradition, fromager par passion

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Fabrication de fromages de chèvre au lait cru
Manufacturing of goat cheeses

Producteur de lait de chèvre
Goat milk producer

Nos marques - Brands

Chevenet
Chevrigny
Le Chevrier des Crays

Nos produits - Products

Fromages de chèvre au lait cru : Mâconnais AOP, Charolais AOP, Tonneaux, Tonnelets, Barattes, Mini Barattes, Lardus, Faisselles de chèvre, Couronne de Bourgogne, Fromage fort de chèvre, Cervelle de Canut, produits festifs (Satonnay, bouchons,…)
Gamme spécialisée Export

Farm goat cheese made with unpasteurized milk : Mâconnais AOP, Charolais AOP, Barrels, Kegs, Churns, Mini Churns, Lardus, Cottage cheeses, Crown of Burgundy, strong Cheese, Brains of Canut, festive products (Satonnay, corks) Pasteurized special export range
Agriculture with good practices
Pasteurized special export range

Dirigeant – Manager
Thierry CHEVENET
chevenet@chevres.com

Responsable commercial - Sales manager
Marc-Anthony CHAMPAGNON
commercial@chevres.com

100 rue du Bourg
71870 Hurigny (France)

Tél. :+33 (0)3 85 34 84 78
Fax :+33 (0)3 85 34 62 76
www.chevres.com

FROMAGERIE DELIN
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Fabrication de fromages

Manufacturing of cheeses

Nos marques - Brands

Delin / Crémeux de Bourgogne
Régal de Bourgogne
Délice de Pommard
Le Nuiton

Nos produits - Products

Brillat-Savarin affiné IGP (jeune et affiné), Prestige de Bourgogne, Crémeux de Bourgogne, Régal de Bourgogne décliné en différentes aromatisations, Crémeux de Bourgogne affiné fourré à la truffe tuber aestivum vitt. 3%.
Toute une gamme de fromages frais allant de la Faisselle de Gilly au Petit Vougeot, Fromage des Vignerons, Petit Bourguignon, Amour de Nuits etc….

Nouveautés : Nos Billes apéritives en version panachée (Mexicaine et Méditerranéenne), mais également les NUITONS (nature ou aromatisés) à déguster en boite chaudes.

Gamme de lait départementalisé et de Bourgogne Franche-Comté
IFS

Dirigeant – Manager
Philippe DELIN
Responsable Export
Nathalie BARBIER
contact@fromagerie-delin.com

Responsable commercial
Laurent CHARLES
contact@fromagerie-delin.com

1 parc d'activités dela petite champagne
21640 Gilly-lès-Cîteaux (France)
Tél. :+33 (0)3 80 62 87 20
Fax :+33 (0)3 80 62 80 34
www.fromagerie-delin.com

Notre métier
Our know-how

Fabrication de fromages au lait pasteurisé, thermisé et cru

Manufacturing of cheeses with raw, thermalized and pasteurized milk

Nos marques - Brands

Gaugry

Nos produits - Products

Epoisses AOP (250g et 1 kg sous cloche)
Soumaintrain IGP (250g)
Plaisir au Chablis Bio
Ami du Chambertin
Palet de Bourgogne
Petit Gaugry

IFS / BRC

Directeur commercial / Sales Manager
Arnaud GAUTHIER
contact@gaugryfromager.com

RN 74
21220 Brochon (France)

Tél. :+33 (0)3 80 34 00 00
Fax :+33 (0)3 80 52 54 93
www.gaugryfromager.com

GRANDJEAN
Affineur de fromages fermiers

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Affinage de fromages fermiers au lait cru de vache, mélange, mi-chèvre, chèvre et brebis. Négoce de produits laitiers

Refining of farmhouse cheeses with unpasteurized milk of cow, mixture, at the middle-goat, goat and sheep

Trade of dairy products

Nos marques - Brands

Grandjean

Nos produits - Products

Roche, Cabrotons, Petit Cabroton, Petit Vache, Petit Chèvre, Petit Brebis
Apéro Bique, Distribution d'une gamme de Crème et Beurre de Bresse AOP

Distribution of a range of Cream and Butter of Bresse AOP

Gérant – Manager
Thierry CHEVENET
chevenet@chevres.com

Directeur commercial / Sales Manager
Marc-Anthony CHAMPAGNON
commercial@chevres.com

100 rue du Bourg
71870 HURIGNY (France)

Tél. : +33 (0)3 85 37 12 42
Fax : +33 (0)3 85 34 62 76

grandjeanfromages@orange.fr

FROMAGERIE FAMILIALE DEPUIS 1895

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Fabrication de fromages

Manufacturing of cheeses

Nos marques - Brands

Lincet

Nos produits – Product

Chaource AOP (250g et 500g)
Brillat Savarin jeune et affiné IGP (200g et 500g)
Epoisses AOP (250g et 1kg)
Soumaintrain IGP (250g)
Délice de Bourgogne (200g et 2 kg)
Délice Papaye, Cranberry, Ail et Fines herbes... (200g et 500g)
Rond des prés Bio (70g et 125g)
Fromage de Troyes (nature, ail et fines herbes)
Saint Florentin BIO

Lait de Tradition (lait entier non standardisé)

IFS / BRC

Directeur commercial / Sales Manager
Arnaud GAUTHIER
arnaud.gauthier@lincet.com

15 rue de la Quenevelle
89100 Saligny (France)

Tél. :+33 (0)3 86 97 83 97
Fax :+33 (0)3 86 97 86 17

fromagerie@lincet.com

www.fromagerie-lincet.com

LA FROMAGERIE DE MONTBÉLIARD

Vive la Franche-Comté !

Notre métier
Our know-how

Fabrication de fromages

Manufacturing of cheeses

Nos marques - Brands

Fromagerie de Montbéliard

Nos produits - Products

Tomes des princes : nature, fumée, à l'ail des ours, au poivre
Raclettes : nature, fumée, à l'ail des ours, au poivre
Morbier AOP, réserve 80j, vieux 120j

Tomes des princes : nature, smocked, wild garlic, pepper
Raclettes : nature, smocked, wild garlic, pepper
Morbier AOP : 80 days old, 120 days old

Dirigeant – Manager
Philippe DELIN
Responsable Export
Nathalie BARBIER
contact@fromagerie-delin.com
Responsable commercial
Laurent CHARLES
contact@fromagerie-delin.com

Fromagerie de Montbéliard
60 Rue Jacques Foillet
25200 Montbéliard
Tel : +33 3 81 91 37 85
https://www.fromageriedemontbeliard.com
contact@fromagerie-delin.com

Griottines®
Grandes Distilleries
PEUREUX

Vive la Franche-Comté !

Notre métier
Our know-how

Fondées en 1864 à Fougerolles aux pieds des Vosges, et présidées depuis plus de 20 ans par Bernard Baud, les Grandes Distilleries Peureux sont un acteur majeur de la production d'eaux-de-vie de fruits et de la macération de fruits.

Founded in 1864 at Fougerolles, in the Vosges aera and chaired for more than 20 years by Bernard Baud, the Grandes Distilleries Peureux are a major actor in eau-de-vie production and fruit maceration

Nos marques - Brands

Griottines®
Massenez®
Golden Eight®
Dom Pacello Royal Orange®
Djebenah Buna®
La Cigogne®
Griottini®
Pvrple Gin®
Pastis 1811®
Garden Party®
Framboisines®
Cassis Peureux®
Un Peureux ®…

Nos produits - Products

Reconnues dans le monde entier, notamment grâce aux emblématiques Griottines®, les Grandes Distilleries Peureux ne cessent d'innover et de conquérir des marchés. Que ce soit à destination des professionnels de la Gastronomie ou de la Mixologie ou tout simplement des fins gourmets soucieux de déguster des produits de qualité. Au fil du temps les gammes se sont diversifiées et enrichies : Cassis Peureux®, Framboisines®, Kirsch AOC de Fougerolles… les idées ne manquent pas, mais c'est bien la recherche de l'excellence qui caractérise cette maison familiale.
Depuis 2010, la boutique éponyme « L'Institut Griottines® » à Fougerolles est une véritable vitrine du savoir-faire séculaire de l'entreprise.

Directeur commercial France – Sales manager
Stéphane PELTEY
s-peltey@peureux.com

Responsable commercial GD – Sales Representative
Arthur PERRIN
a-perrin@peureux.com

43 avenue Claude Peureux
70220 Fougerolles, France

Tél. Boutique: +33 (0)3 84 49 63 47
Tél. Bureau : +33 (0)3 84 49 11 33
Fax : +33 (0)3 84 49 56 78
distilleriespeureux.com

Klaus

Chocolatier Confiseur

Vive la Franche-Comté !

Notre métier
Our know-how

Fondée en 1856, notre Chocolaterie s'affiche fièrement en plein cœur du Pays horloger franc-comtois, à Morteau.
PME indépendante à taille humaine, nous sommes fabricant et perpétuons la grande tradition du Chocolat, du Caramel et des Biscuits.

Since 1856, our Chocolaterie is established in Morteau where we create Chocolate sweets, toffees and biscuits with care and with the greatest respect for tradition.

Nos marques - Brands

Klaus Depuis 1856
&
Vuez Depuis 1778

Ma bro biscuitier VUEZ depuis 1778

Nos produits - Products

Tablettes pleines & fourrées / Chocolate tabs
Caramels au Chaudron / Toffees cooked in traditionnal cauldrons
Barres chocolatées / Chocolate bars
Pâtes à tartiner / Spreads
Biscuits, meringues & pains d'épices / Biscuits, Meringue and Gingerbread
Bonbons & bouchées chocolatés / Chocolate sweets
Produits festifs (Pâques, Noël) / Festive products (Eastern, Christmas)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ADV :
03 81 67 47 43
adv@klaus.com

Contact commercial :
François Manuel RUIZ
fm.ruiz@klaus.com
06 08 46 99 41

Dirigeant / Manager

Hubert DECREUSE

3 Rue Victor Hugo
25500 MORTEAU

www.klaus.com

FEEF Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France

EPV L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS · ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Edmond Fallot
LA MOUTARDERIE

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Fabrication et commercialisation de moutardes et condiments

Manufacturing and merchandising of mustards and condiments

Nos marques - Brands

Edmond Fallot

Nos produits - Products

Fabrication artisanale à la meule de pierre
Moutarde de Bourgogne IGP / Burgundy mustard PGI
Moutarde de Dijon / Dijon mustard
Moutarde en Grains à l'ancienne / Seed style mustard
Moutardes aromatisées (Cassis, Pain d'Epices, Miel et Vinaigre Balsamique, Estragon, Poivre Vert, Basilic…) / Flavoured mustards (Blackcurrant, Gingerbread, Honey and Balsamic, Tarragon, Green Peppercorn, Basil…)
Moutarde douce / Mild mustard

Vinaigres, cornichons, oignons, câpres… / Vinegars, gherkins, onions, capers…

Formats : Portion 25g, bocaux 10cl, 21cl, 37cl, 85cl, 5kg, pots grès, coffrets et présentoirs, bouteilles 25cl, 50cl…
Sizes : Portion jars 25g, glass jars 10cl, 21cl, 37cl, 85cl 5kg, stoneware jars, gift packs, bottles 25cl, 50cl

Dirigeant – Manager
Marc DESARMENIEN
moutarde@fallot.com

@moutardesfallot

31 rue du faubourg Bretonnière
21200 Beaune (France)
Tél. : +33 (0)3 80 22 10 02
Fax : +33 (0)3 80 22 00 84
contact@fallot.com
www.fallot.com

Depuis 1942 André Delorme

Depuis 1860 Prosper Maufoux

Naudin Varrault

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Grands vins et crémants de Bourgogne

Wines

Nos marques - Brands

André Delorme
Prosper Maufoux
Naudin Varrault

Nos produits - Products

Prosper Maufoux : grands vins de Bourgogne de la côte de Beaune et de la Côte Chalonnaise

André Delorme : crémants de Bourgogne de Terroir

Directeur commercial / Sales Manager
Matthieu PLATEL
matthieu.platel@fpvd.fr

Responsable œnotourisme
François PIFFAUT
francois.piffaut@fpvd.fr

Prosper Maufoux
Château de saint-aubin
5 Rue des Lavières,
21190 Saint-Aubin
www.maufoux.com

André Delorme
Rue des bordes 71150 Rully (France)
Tél :+33 (0)3 85 87 10 12
contact@andre-delorme.com
www.andre-delorme.com

Notre métier
Our know-how

Spécialiste du Pâté en Croûte et de la Charcuterie Pâtissière, la Maison Bolard perpétue les méthodes traditionnelles, les recettes et la créativité qui font sa renommée depuis 1955.

Top of the range Cooked meat maker since 1955

Nos marques - Brands

Maison Bolard
Bistronome
Roger de Lyon

Nos produits - Products

Notre produit signature est le pâté en croûte grand format. Nos nombreuses recettes savent s'adapter au gré des saisons et des envies. Légumes pour l'été, gibier pour l'automne, foie gras, truffes, morilles pour les fêtes, etc...
Pour les apéritifs, nous proposons également des pâtés en croûte au format cocktail.
Nous possédons également une large gamme de charcuterie pâtissière dont l'incontournable saucisson brioché mais aussi de nombreuses recettes de feuilletés, friand, bouchées apéritives...

Wide range of Pâté Croûte : Made with french and fresh meat : Pork, Chicken, Duck and Turckey
Caterer range : Brioche style sausage, cheese soufflé, dainty meat, appetizer tray.

Directeur commercial / Sales Manager
Thierry BELIN
commercial@bolard.com

Société Maison BOLARD
39160 SAINT AMOUR
Tel : 03.84.87.20.20

Maison aux mille Truffes
RESTAURANT + EXPÉRIENCE

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Entre Dijon et Beaune, vivez une expérience unique à la découverte de la Truffe de Bourgogne. Une équipe passionnée et un lieu paisible où se plonger dans les saveurs de la truffe en commençant par une démonstration de cavage suivie d'un moment gastronomique.

Unique experience to discover the art and science of truffle hunting with our dog.

Nos produits - Products

Démonstration de cavage de truffes avec un chien, restaurant 100% truffe, dégustation et boutique du terroir.

Tous nos menus sont entièrement élaborés à partir de truffes de saison.

Les maitres mots de la maison: plaisir, gourmandise, histoire, bonne cuisine, simplicité et belles rencontres.

Truffle hunting demonstration with a dog, restaurant exclusively dedicated to truffles, tasting, and local products shop.

Dirigeant / Manager
Thierry BEZEUX
direction@1000truffes.fr

Maison Mille Truffes
La Chaume - 21 700 MAREY-LÈS-FUSSEY - FRANCE
Tel : +33 380 300 891

delphine@1000truffes.fr
https://www.maisonauxmilletruffes.fr

MULOT & PETITJEAN
FABRICANT DE PAIN D'ÉPICES
DEPUIS 1796

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Fabricant de pain d'épices à Dijon depuis 1796.
Maison familiale et indépendante qui perpétue les gestes et la recette des maîtres pain d'épiciers dijonnais.
Gingerbread maker since 1796.
Independant and family company, carried on gingerbread makers handicrafts and recipes.

Notre marque - Brand

Mulot et Petitjean

Nos produits - Products

Le pain d'épices sous toutes ses formes :
- **Pains d'épices** : traditionnel à la coupe, tranché, fourré…
- **Nonnettes et mini-nonnettes** (pains d'épices fourrés à la confiture) saveur orange, cassis, framboise, abricot, citron, poire-vanille, chocolat caramel, nature…
- **Pains d'épices pur-miel** (nature, graines et son de moutarde, oranges confites, figue, citron gingembre, éclats de caramel beurre salé)
- **Pains d'épices « spécial toast »** (aneth, graines & son de moutarde, figues et noix)
- Glacés-minces, petits mulots, cœurs, croquets et figurines
- **Gamme bio** : pain d'épices pur-miel, nonnettes…
- Boîtes collector cadeau / Gamme spécifique pour Noël et pour Pâques

Traditional gingerbread :
Nonnettes and Mini-nonnettes : gingerbread filled with orange jam, apricot jam, raspberryjam, blackcurrant jam…
Gingerbread biscuits
Gift boxes / Specific range for Christmas and Easter
Organic gingerbread

Contact Commercial – Sales Dpt
Stanislas MEUNIER
commercial@mulotpetitjean.fr

Communication – Tourisme
Elise JAGER
ejager@mulotpetitjean.fr

13 place Bossuet
21000 Dijon (France)
Tél. :+33 (0)3 80 30 07 10
mulotpetitjean@mulotpetitjean.fr
www.mulotpetitjean.fr

Pâturages Comtois
fromagerie

Vive la Franche-Comté !

Notre métier
Our know-how

Fromagers depuis 1947
Cheesemakers since 1947

La coopérative a été fondée par la fusion de différentes coopératives communales. Productrice historique d'Emmental Grand Cru Label Rouge, la coopérative s'est diversifiée vers la production de pâtes molles à croûte fleurie et à croûte lavée. Devenue Pâturages Comtois, la coopérative a continué sa diversification avec le metton pour la cancoillotte, et le gruyère de France IGP.

Nos marques - Brands

Pâturages Comtois fromagerie

Le BRIE

Le Merlemont

Le Fondant Chaud

Fleuron des Gourmets

Nos produits - Products

- Pâtes pressées cuites.
- Pâtes molles traditionnelles.
- Cancoillottes : Nature, Nature BIO, Vin Jaune, 5 baies, Ail et Ail BIO.

Fromages IGP : Gruyère France - Cancoillotte*
**Indication Géographique Protégée*

- Semi hard cheese.
- Soft cheese.
- Cancoillottes: Nature, Organic Nature, Vin Jaune, 5 berries, Garlic and Organic Garlic.

IGP cheeses: Gruyère France - Cancoillotte*
**Protected Geographical Indication*

Dirigeant - Manager
Emmanuel LEROY
e.leroy@paturages-comtois.com

Commerciale - Commercial
Marlène MARIE
m.marie@paturages-comtois.com

SASU PÂTURAGES COMTOIS,
1 rue de la fromagerie
70500 ABONCOURT GESINCOURT

+33 (0) **3 84 68 70 41**

www.paturagescomtois.com

Salaisons Antoine Sabatier Depuis 1874

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Fabrication de spécialités de charcuteries Bourguignonnes alliant modernité et tradition

Manufacturing meat specialities from Burgundy using tradition et innovation

Nos marques - Brands

Antoine Sabatier
Fernand Dussert

Nos produits - Products

Produits Bourguignons : Jambon Persillé de Bourgogne Label Rouge, Jambon sec du Morvan, Jambon cuit supérieur à la moutarde à l'ancienne

Burgundy's products : « Jambon persillé » (parsley ham) from Burgundy, dry ham from Morvan, cooked ham from Dijon with traditional mustard

Spécialités

Terrine de Campagne à l'ancienne Sans sel nitrité
Boudin blanc de Rethel
Chorizo pur bœuf Charolais
Jambon sec du Morvan
Jambon persillé de Bourgogne
Médaille d'or au CGA 2022

Resp commercial – Sales manager
Philippe MANICI
pmanici@asabatier.fr

Rue Aspirant Buffet ZAE Cap Nord 21000 Dijon (France)
Tél. :+33 (0)3 80 78 78 00
Fax :+33 (0)3 80 78 77 99
commercial@asabatier..fr
www.salaisons-sabatier.fr

FEEF

Nectars de Bourgogne

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Valoriser les fruits avec des origines et des identités régionales fortes, fruits de nos régions en partenariat avec nos producteurs.

Promotion of fruits with strong identities and origins, fruits from specific areas, in partnership with french growers.

Nos marques - Brands

Nectars de Bourgogne
Saveurs des Terroirs

BIO & CONVENTIONNEL

Nos produits – Our products

Nectars & Jus de fruits, coulis, pétillants naturels de fruits, confitures et gelées extra, vinaigres et notre fameuse épice : le POIVRE de CASSIS

GAMMES CONVENTIONNELLES ET BIO

Le cassis, le Chardonnay de Bourgogne, la Pêche de Vigne et l'Abricot de la vallée du Rhône, la Mirabelle de Lorraine … voici les fruits que nous vous proposons de découvrir ou redécouvrir!

Nectars and fruit juices, coulis, sparkling juices, jams, fruit vinegars, confits and our famous spice: Le POIVRE de CASSIS

CONVENTIONAL AND ORGANIC RANGES

Cassis de Bourgogne, Chardonnay de Bourgogne, Vineyardpeach, Yellow plum of Lorraine… Here are all the fruits that we offer to you!

CERTIFICATION : IFS

Dirigeant
Stéphane LECOMTE
stephane.lecomte@riembecker.fr

Commercial GMS Bourgogne Franche Comté
commercial@nectars-bourgogne.com

Impasse des Gillées
21190 Merceuil (France)
Tél. :+33 (0)3 80 21 42 56
Fax :+33 (0)3 80 21 42 57
www.nectars-bourgogne.com

Saveurs des Terroirs

Notre métier
Our know-how

Fabrication de tartinables, terrines et plats cuisinés en verrines longue conservation

Manufacturing of spreads, “patés” and cooked meat with a longer shelf-life

Nos marques - Brands

Terrines du Morvan
La Table du Morvan
Bernard Loiseau

Nos produits - Products

Terrine bourguignonne aux Pleurotes, Terrine au Comté, Terrine de sanglier au Marc de Bourgogne, Terrine morvandelle aux Cèpes, …
Coq au vin, Bœuf Bourguignon, Emincé de poulet au vin du Jura …

Exclusivités - Exclusivities
Gamme de Crémeux d’Escargots à tartiner : innovation plébiscitée par les consommateurs dans cette version inédite de l’escargot
Gamme qualité charcutière : l’excellence du terroir charcutier français en version premium
Gamme « Bernard Loiseau »
Gamme « Charolais dans l’Assiette »

Contact
Jérôme CRUZ
terrinesdumorvan@asabatier.fr

19 route d’Autun
58370 Onlay (France)

Tél. :+33 (0)3 80 78 78 00
Fax :+33 (0)3 80 78 77 99

VEDRENNE
DEPUIS 1923

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Fabrication de crèmes de fruits dont la crème de cassis, et liqueurs.

Spiritueux

Sirops

Manufacturing liqueurs (well-known for Blackcurrant Liqueur)

Spirits

Syrups

FEEF

POUR UN MONDE PME+ ENGAGÉ

Nos marques - Brands

Vedrenne

Nos produits - Products

Supercassis est le produit iconique de la gamme VEDRENNE. Unique par son intensité aromatique en bouche, il est le résultat de la sélection des meilleures variétés de cassis dont le Noir de Bourgogne récolté en France.

Crèmes de cassis, Crèmes de fruits, Liqueurs cocktails, Liqueurs modernes, Vins apéritifs (BABV)

Spécialités de Bourgogne : Guignolet Kirsch, ratafia, Marcs, marc des Hospices de Beaune, eaux-de-vie, vieille prune, prunelle à la fine, Marcassin …

Sirops : une délicieuse gamme de sirops gourmands, à savourer allongés d'eau pétillante, de limonade, de jus de fruits, en smoothies, granités, cocktails sans alcools …

Liqueurs and syrups for cocktails, Marcs and Brandies from Burgundy.

Directeur commercial / Sales Manager
Pierre-Benoit DUPUIS
Pierre-benoit.dupuis@vedrenne.fr

Commerciale – Sales
Simon WAHL
simon.wahl@vedrenne.fr
Tél. : +33 (0)6 72 23 52 31

6, passage Montgolfier
21700 Nuits St Georges (France)

Tél. :+33 (0)3 80 62 48 10
Fax :+33 (0)3 80 61 02 64
www.vedrenne.fr

VEUVE AMBAL

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Vive la Bourgogne !

Notre métier
Our know-how

Élaboration de Crémant de Bourgogne, 1er élaborateur en Bourgogne et 1er propriétaire de vignoble en Bourgogne

Manufacturing of Cremant de Bourgogne, 1st maker in Bungundi, 1st vineyard owner in Burgundi

Nos marques - Brands

Veuve Ambal

Nos produits - Products

Crémants de Bourgogne blanc et rosé, cuvées millésimées, cuvées spéciales (ex : issue de l'agriculture biologique), cuvées prestige

White and pink Cremant de Bourgogne, Vintage, prestigious cuvées

Directeur commercial / Sales Manager
Matthieu PLATEL
matthieu.platel@fpvd.fr

Communication & tourisme
François PIFFAUT
francois.piffaut@fpvd.fr

ZA Le PréNeuf
21200 Montagny les Beaune (France)
Tél. : +33 (0)3 80 25 01 70
Fax : +33 (0)3 80 25 01 79

contact@veuve-ambal.com

www.veuveambal.com
www.veuveambal-oenotourisme.com

Exemples de mises en avant mutualisées

Exemples de mises en avant mutualisées

GESSICA BUSINESS CENTER
8 Chemin de la Noue
21 600 LONGVIC (France)

Tél. : +33 (0)6 88 24 44 85

Contact : Aurélie CASSIN, Coordinatrice
acassin@vlbfc.fr
Site internet : www.vivelabourgognefranchecomte.fr

Vive la Bourgogne !

Vive la Franche-Comté !

Suivez-nous