

Vive la  
Bourgogne

Vive la  
Franche-Comté



# 13 Visites Gourmandes



Profitez d'une escapade en Bourgogne Franche-Comté pour percer les secrets de nos spécialités régionales et découvrez leurs sites de production.

Enjoy a trip to Bourgogne-Franche-Comté to discover the production sites of our regional specialties and their coveted secrets.



## 20 ans d'Excellence Gastronomique

*Des siècles d'histoires à partager*

Depuis 20 ans, Vive la Bourgogne Franche-Comté ! rassemble des entreprises animées par une même passion : faire découvrir la richesse gastronomique de notre territoire et transmettre des savoir-faire d'exception.

Mais l'histoire de ces maisons a commencé bien avant.

Certaines perpétuent leur métier depuis plus de deux siècles. Toutes partagent le même attachement à leur terroir, à leurs produits et à la transmission d'un patrimoine vivant.

Au fil de ce guide, découvrez 13 expériences de visite à travers la Bourgogne et la Franche-Comté, des boutiques emblématiques et des lieux où se racontent des histoires de famille, de passion, de patience et d'excellence.

Car ici, chaque recette, chaque cave, chaque atelier et chaque produit porte en lui un peu de l'âme de notre région.

Une invitation à la rencontre

Pousser les portes de nos maisons, c'est aller à la rencontre de celles et ceux qui, chaque jour, font vivre ce patrimoine gourmand avec authenticité et générosité.

Bienvenue dans les Maisons Gourmandes de Bourgogne Franche-Comté.

For 20 years, Vive la Bourgogne Franche-Comté! has brought together companies dedicated to showcasing the gastronomic richness of our region and preserving exceptional know-how.

Many of these houses have histories spanning more than two centuries, united by a shared commitment to their terroir, their products and a living heritage.

Discover 13 unique visitor experiences across Burgundy and Franche-Comté, along with iconic shops and places where stories of family, passion and excellence come to life.

Here, every recipe, cellar, workshop and product reflects the soul of our region.

Step through our doors and meet the women and men who keep this gourmet heritage alive with authenticity and generosity.

Welcome to the Maisons Gourmandes of Bourgogne Franche-Comté.





LANGUES / LANGUAGES :  

DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : 1h environ

### TARIFS VISITE / PRICES

Visites et dégustation d'Anis gratuites  
Free visits and Anis tasting

### HORAIRE / OPENING HOURS

Consultez les horaires sur [anisdeflavigny.com](http://anisdeflavigny.com)  
Réservation conseillée pour les individuels et obligatoires pour les groupes. *For opening hours, please visit the website at [anisdeflavigny.com](http://anisdeflavigny.com). Booking recommended for individuals and mandatory for groups.*



### ACCES / ACCESS

#### LES ANIS DE FLAVIGNY

4 rue de l'abbaye  
21150 FLAVIGNY SUR OZERAIN

### CONTACT

[magasin@anisdeflavigny.com](mailto:magasin@anisdeflavigny.com)  
[www.anisdeflavigny.com](http://www.anisdeflavigny.com)

Tél. : + 33(0)3 80 96 29 01

Tél. : + 33(0)3 80 96 20 88



## La visite des Anis

Une bien belle journée au pays des Anis. Laissez-vous guider par le doux parfum anisé qui parcourt les ruelles du village jusqu'au cœur de l'ancienne abbaye bénédictine et découvrez la Fabrique d'Anis et ses 500 ans d'histoire.

### Vous pourrez découvrir :

- L'atelier de fabrication,
- Le musée des Anis et les anciens ateliers d'expédition et de conditionnement,
- La crypte carolingienne de l'abbaye,
- La boutique et sa dégustation d'Anis,
- Petit atelier olfactif et anciens jeux en bois.

Le village médiéval de Flavigny-sur-Ozerain est labellisé parmi « l'un des plus beaux villages de France ».

A delightful day in the land of Aniseed. Pick up the sweet scent of aniseed as you wander through the narrow streets of the village and into the heart of the old Benedictine abbey, and discover the Fabrique d'Anis and its 500-year history.

### You can explore :

- The production workshop,
- The Aniseed museum and the former shipping and packaging workshops,
- The Abbey's Carolingian crypt,
- The shop for purchases and tasting aniseed,
- Small olfactory workshop and old wooden games.

The medieval village of Flavigny-sur-Ozerain is listed as one of the 'most beautiful villages in France'.



LANGUES / LANGUAGES :   
 DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : 1h00

### TARIFS VISITE / PRICES

Adulte / Adult : 9€  
 Enfant de 10 à 17 ans / Child (+10 / 17 years) : 7€  
 Enfant -10 ans / -10 years old : Gratuit / Free  
 Groupes / Group (minimum 10 personnes) : 8€

### HORAIRES / OPENING HOURS

Du mardi au samedi  
 De 10h à 12h30 (dernière visite à 11h30) et de 14h à 18h30  
 (dernière visite à 17h30)  
 Open From Tuesday to Saturday : 10am - 12.30pm (last visit  
 11.30am) 2PM - 6.30pm (Last visit 5.30pm)

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

MULOT & PETITJEAN  
 13 Place Bossuet  
 21000 DIJON

CONTACT  
 accueil@mulotpetitjean.fr  
 03 80 66 30 80  
 www.mulotpetitjean.com



## 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.

Découvrez l'histoire de la maison Mulot & Petitjean et les secrets de fabrication du pain d'épices en visitant l'espace muséographique la « Fabrique de pain d'épices »

Au cœur du centre-ville de Dijon, faites étape à l'Hôtel Catin de Richemont. Partagez dégustation et anecdotes historiques dans un décor emblématique de la ville.

Founded in 1796, Mulot & Petitjean is the heir to a long and prestigious history that has made Dijon the French capital of gingerbread.

Discover the history of Mulot & Petitjean and the secrets of gingerbread production by visiting the museum space «Gingerbread factory».

In the heart of downtown Dijon, stop at the Catin de Richemont Hotel. Share tastings and historical anecdotes in an emblematic setting of the city.



LANGUES / LANGUAGES : 

### TARIFS VISITE / PRICES

Visites et dégustations suspendues durant les travaux, jusqu'à courant 2027.

Pendant les travaux, notre boutique temporaire vous accueille et vous propose une large sélection de produits :

- Des fromages issus de notre production sous les marques Gaugry, Lincet et Laiterie de la Côte.
- Une gamme de produits régionaux.
- Des fromages soigneusement sélectionnés en France et à l'international.

Une offre variée, qui saura satisfaire les gourmets comme les gourmands.

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

### ACCES / ACCESS FROMAGERIE GAUGRY

RD 974 21220 BROCHON

Accès au magasin temporaire par l'arrière du site (direction parking Super U – Chemin du Saule).

Parking gratuit sur place.

### HORAIRES / OPENING HOURS

Magasin temporaire ouvert du mardi au samedi : 9h30 – 12h30 et 14h00 – 18h00

Fermé : lundi, dimanche et jours fériés (sauf ouvertures exceptionnelles).

### CONTACT

Tél. + 33(0)3 80 34 00 05

[www.fromageriegaugry.fr](http://www.fromageriegaugry.fr)

[cremerie@gaugryfromager.com](mailto:cremerie@gaugryfromager.com)



## La tradition fromagère

Entre Dijon et Beaune, au cœur du vignoble bourguignon, la Fromagerie Gaugry vous accueille à Brochon pour découvrir ses fromages. Fondée en 1946, elle perpétue le savoir-faire fromager bourguignon en associant tradition et modernité.

Spécialisée dans les fromages à pâte molle et à croûte lavée, elle produit notamment l'Époisses AOP, le Soumaintrain IGP, le Petit Gaugry et l'Ami du Chambertin.

Un savoir-faire reconnu, porté par la passion des équipes et l'exigence de qualité.

Between Dijon and Beaune, in the heart of the Burgundy vineyards, Fromagerie Gaugry welcomes visitors to Brochon to discover its cheeses.

Founded in 1946, the dairy preserves Burgundy's cheesemaking heritage by combining tradition with modern techniques.

Specialising in soft cheeses with washed rinds, it produces Epoisses PDO (unpasteurised cheese), Soumaintrain PGI, Petit Gaugry and Ami du Chambertin.

A recognised expertise, driven by passionate teams and a commitment to quality.



LANGUES / LANGUAGES :  

DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :  
de 30min à 1h

### DÉGUSTATION

à partir de 10€.

Atelier dégustation avec explications autour de la truffe et de l'escargot pour les groupes (10 personnes min), sur réservation.

Plusieurs formules à partir de 25 €.

### HORAIRES / OPENING HOURS

Du mardi au samedi, de 10h à 13h et de 15h à 19h



### ACCES / ACCESS BOUTIQUE DE L'ESCARGOT ET DE LA TRUFFE

Bourgogne Escargots  
5 rue Chaudronnerie  
21000 DIJON

### CONTACT

[boutique@saveurs-dijonnaises.fr](mailto:boutique@saveurs-dijonnaises.fr)

03 80 37 23 70

[www.boutique-escargot-truffe.com](http://www.boutique-escargot-truffe.com)



## Une immersion entre escargot et truffe

Nichée dans la Maison aux Trois Pignons, symbole du patrimoine dijonnais, la boutique de l'Escargot et de la Truffe propose des ateliers de découverte et de dégustation autour de la truffe et de l'escargot.

Au programme : tour d'horizon des truffes au fil des saisons, astuces pour les savourer et les cuisiner, présentation des escargots et de leurs préparations, sans oublier une dégustation gourmande.

Nestled within the Maison aux Trois Pignons, a symbol of Dijon's heritage, the Escargot et de la Truffe boutique offers discovery workshops and tasting sessions centred around truffles and snails.

On the programme: an overview of truffles throughout the seasons, tips on how to enjoy and cook them, an introduction to snails and their different preparations, not forgetting a gourmet tasting experience.



LANGUES / LANGUAGES :  

Espace Immersif et Olfactif : 20 à 30 mn  
Dégustation : selon prestation

#### TARIFS VISITE / PRICES

Espaces Immersif & olfactif : Gratuit / Free  
Dégustation, Planches, ... selon prestation

#### HORAIRES / OPENING HOURS

Les Halles de Gilly : du lundi au samedi 9h - 19h  
Les Voûtes : du mardi au jeudi 9h - 19h  
Le vendredi et samedi : 9h - 19h puis de 19h à 22h sur réservation.

#### ACCES / ACCESS

#### FROMAGERIE DELIN

1 Parc Activité La Petite Champagne  
21640 Gilly-lès-Cîteaux

#### CONTACT

03 80 62 02 56  
[www.fromagerie-delin.com](http://www.fromagerie-delin.com)



## Un lieu unique pour une expérience sensorielle et éducative originale

Les Halles de Gilly vous invitent à découvrir les fromages produits sur place ou par nos partenaires, de nombreuses spécialités de Côte-d'Or et régionales ainsi que la vitrine des saveurs locales.

Les Voûtes : ce superbe caveau propose une centaine de vins à déguster, accompagnés de planches de fromages-charcuteries, dans un cadre chaleureux.

Vivez aussi une expérience sensorielle unique : un film immersif sur la fabrication des fromages Delin et un parcours olfactif autour du fromage Brillat-Savarin IGP.

Et à 1 mn en voiture, l'Orée des Vignes, un hôtel de charme au cœur des grands crus de Bourgogne, pour vous héberger.


Les Halles de Gilly invites you to discover the cheeses produced on site or by our partners, numerous Côte-d'Or and regional specialties, as well as the showcase of local flavors.

Les Voûtes: this superb cellar offers around a hundred wines to taste, accompanied by cheese and charcuterie boards, in a warm and welcoming setting.

Also enjoy a unique sensory experience: an immersive film on the production of Delin cheeses and an olfactory journey around Brillat-Savarin (IGP) cheese.

And just a one-minute drive away, you will find L'Orée des Vignes, a charming hotel in the heart of the Burgundy vineyards, to accommodate you.



LANGUES / LANGUAGES :   
 DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :  
 1h45 environ

### TARIFS VISITE / PRICES

#### • VISITE CASSISSIUM

Visite (musée + liquoristerie Védrenne)  
 et dégustation liqueurs et sirops.  
 Adulte : 12€ / Tarif réduit : 10€  
 Enfants (<12 ans) : gratuit  
 Groupes (>10 personnes) : 9€

#### • EXPERIENCE CASSIS

Visite (musée + liquoristerie Védrenne)  
 et dégustation avec assiette de spécialités locales.  
 Adulte : 36€ / Tarif réduit : 32€  
 Enfants (<12 ans) : 20€  
 Groupes (>10 personnes) : 32€

Réservation obligatoire : [www.cassissium.fr](http://www.cassissium.fr)

### ACCES / ACCESS CASSISSIUM

8 passage Montgolfier  
 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

### HORAIRES / OPENING HOURS

Du 1<sup>er</sup> avril au 1<sup>er</sup> 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  
 (18h les samedis et vacances scolaires).

Horaires de visites et informations :  
[www.cassissium.fr](http://www.cassissium.fr)



### CONTACT

[contact@cassissium.fr](mailto:contact@cassissium.fr)  
 Tel : +33 (0)3 80 62 49 70



## Découvrez tous les secrets du cassis !

Un espace muséographique interactif et ludique et une visite guidée de la liquoristerie Védrenne vous feront entrer dans le monde fascinant du cassis. Dégustation de crème de cassis, liqueurs et sirops. Une étape gourmande à partager en famille et entre amis.

Discover all secrets about cassis ! Enter the fascinating world of blackcurrants and cassis Védrenne liqueur factory. A perfect way to end your visit is to taste different liqueurs and cordials. An experience to share with your family and friends.



## Maison aux mille Truffes

RESTAURANT + EXPÉRIENCE



LANGUES / LANGUAGES :  

DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :  
1h30 environ

### TARIFS / PRICES

Groupes et Individuels

Cavage et Dégustation : 32€ / personne

Cavage et Déjeuner : 79€ / personne

### CONTACT

[www.maisonauxmilletruffes.fr](http://www.maisonauxmilletruffes.fr)

[delphine@1000truffes.fr](mailto:delphine@1000truffes.fr)

Tél. : +33(0)3 80 30 08 91



### ACCES / ACCESS

#### LA MAISON AUX MILLE TRUFFES

RD 8 la Chaume

21700 MAREY LES FUSSEY

GPS : 47.117899, 4.867077

### HORAIRES / OPENING HOURS

De mars à décembre 10h / 17h

Fermé les mardis et mercredis

Prestations sur réservation

BOUTIQUE



## L'essentiel de la truffe de Bourgogne

Bienvenue à la Maison aux Mille Truffes, sur les hauteurs de Nuits-Saint-Georges ! Toute l'équipe vous invite à plonger dans l'univers de la Truffe de Bourgogne.

### ACTIVITES « DÉCOUVERTE DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE »

Profitez d'explications complètes sur la truffe, assistez à une démonstration de cavage (chercher la truffe) avec la chienne Taïga dans le parc ombragé, découvrez les produits à la truffe à l'occasion d'une dégustation ou d'un déjeuner « Tout à la Truffe » dans notre restaurant.

It's in the ideal location of Hautes-Côtes de Nuits near the town of Nuits-Saint-Georges. We are truffle hunter and make you discover the Burgundy Truffle.

Here you can enjoy a truffle hunting demonstration with our dogs, have explanations about the truffle, discover our Menu « Tout à la Truffe » or our truffle based products tasting. Truffles and products are available in our boutique. Individuals and groups are welcome.



*Edmond Fallot*

LA MOUTARDERIE



LANGUES / LANGUAGES : 

DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :  
1h environ / *Approximately 1h*

### TARIFS VISITE / PRICES

12€ adulte/adult, 9€ enfant/child (10-17 ans/years).  
Enfant - 10 ans ; gratuit / child - 10 years old ; free.  
Groupes/groups : parcours Découvertes 220€ et / and  
parcours Sensations Fortes 240€ (forfaits/packages).

### HORAIRES / OPENING HOURS

Individuels : Jours et horaires d'ouverture sur [www.fallot.com](http://www.fallot.com)  
Départs organisés à heures fixes. Attention : réservation obligatoire.  
Groupes : visite possible toute l'année sur RDV.

*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.*

### ACCÈS / ACCESS



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

### CONTACT



Sophie CHAPUIS  
[tourisme@fallot.com](mailto:tourisme@fallot.com)  
Tel : +33 (0)3 80 22 10 10  
[www.fallot.com](http://www.fallot.com)

### DIJON

Boutique, rue de la Chouette  
21000 DIJON  
Tel : +33 (0)9 54 04 12 62

## «Sensations Fortes» et «Découvertes»

La Moutarderie Fallot est une maison indépendante et familiale Bourguignonne depuis 1840. Nous vous invitons à découvrir à Beaune ce condiment légendaire grâce à 2 parcours de visite interactifs et ludiques :

**Le parcours Découvertes :** Visitez un ancien atelier de fabrication, fabriquez votre propre moutarde et dégustez des amuse-bouches typiquement bourguignons !

**Le parcours Sensations Fortes :** Visitez le site de production de l'entreprise avec un parcours ultra-immersif !

Dégustez et découvrez également nos produits dans nos 2 Boutiques-Ateliers de Beaune et Dijon.

La Moutarderie Fallot has been an independent burgundian family business since 1840. We invite you to come to Beaune and discover this legendary condiment through 2 interactive and amazing tours.

The "Découvertes" tour : Visit an old «Mustard-Atelier», make your own mustard and taste typical Burgundian dishes paired with our mustards.

The "Sensations Fortes" tour : Visit the company's current production plant in an immersive tour !

Taste and discover our products in our 2 Boutiques-Ateliers in Beaune and in Dijon.





# VEUVE AMBAL

CRÉMANT DE BOURGOGNE



LANGUES / LANGUAGES : 

DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :

1h30 environ

TARIFS VISITE / PRICES

Adultes : 11€

12 à 17 ans : 6€

Enfants moins de 12 ans : gratuit

Groupes > 10 personnes (sur réservation) : 9,50€

Groupes scolaires (sur réservation) / -18ans : 7€

CONTACT

tourisme@fpvd.fr

Tel +33 3 80 25 90 81

www.veuveambal.com



ACCES / 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

HORAIRE D'OUVERTURE /  
OPENING HOURS

Merci de scanner le QR code pour visualiser les horaires.



BOUTIQUE



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

Un parcours ludique à faire en famille, sur la passerelle surplombant les différents ateliers du site de production, vous permettra de découvrir toutes les phases d'élaboration du crémant de Bourgogne. Dégustation commentée des trois crémants de Bourgogne (ou produits maison sans alcool pour les enfants) dans l'espace boutique-dégustation.

Veuve Ambal is a family house founded in 1898 near Beaune that has become the specialist in regional sparkling wine. A guided tour that is fun for the whole family. Allowing you to discover the production site. Tasting of three different sparkling wines.



LANGUES / LANGUAGES :  

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

### TARIFS VISITE / PRICES

Dégustations, visites de caves, formule déjeunatoire  
à partir de 10€

### HORAIRES / OPENING HOURS

Merci de scanner le QR code pour  
visualiser les horaires.



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 64 14  
www.andre-delorme.com



## 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 les caves taillées dans la roche et découvrir le savoir-faire et le processus d'élaboration du Crémant de Bourgogne autour des anciennes machines.

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.

  
 MAISON  
**DUFoux**  
 Artisan chocolatier depuis 1960



**LANGUES / LANGUAGES :**  

**DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :**  
1H30

#### TARIFS VISITE / PRICES

- Adulte : 7,00 €
- Enfant -12 ans : 4,00 €
- Enfant -3 ans : Gratuit

#### HORAIRES / OPENING HOURS

Organisation des visites

Période estivale :

Les visites ont lieu tous les mercredis à 14h30, à partir du 9 juillet et jusqu'à fin août.

Toute l'année :

Des visites sont proposées sur réservation pour les groupes, hors décembre et janvier.

**ACCES / ACCESS**  
**MAISON DUFoux**  
 ZI champ du village  
 71120 CHAROLLES

#### CONTACT

03 85 28 08 10

[www.chocolatsdufoux.com](http://www.chocolatsdufoux.com)



## L'expérience sucrée du Sud de la Bourgogne

Maison familiale et artisanale fondée en 1960, la Maison Dufoux vous invite à découvrir l'art de la chocolaterie au cœur de son site de production à Charolles. Guidé par nos chocolatiers et pâtisseries, vous vivrez une immersion sensorielle unique mêlant tradition, savoir-faire et gourmandise. Découvrez les coulisses de la fabrication du chocolat, suivez le parcours du cacao à travers une visite vivante et interactive, et terminez l'expérience par une dégustation commentée de nos créations emblématiques.

A family-run artisanal business founded in 1960, Maison Dufoux invites you to discover the art of chocolate-making at its production site in Charolles. Guided by our chocolatiers and pastry chefs, you'll experience a unique sensory immersion blending tradition, expertise, and indulgence. Discover the behind-the-scenes process of chocolate making, follow the cocoa's journey through a lively and interactive tour, and conclude the experience with a guided tasting of our signature creations.



LANGUES / LANGUAGES :  

DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : 1h00


### TARIFS VISITE / PRICES

Dégustation en boutique sur demande : gratuite

Formule découverte des secrets de l'Institut Griottines® à Fougerolles : présentation de l'histoire de la distillerie, dégustations sucrées-salées par le Chef Cédric Geney et découverte des produits emblématiques. 15€/personne | Groupe de 5 à 20 personnes

### 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@distilleriespeureux.com  
 www.distilleriespeureux.com



## 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 2023 et 2024 - et autres crèmes, liqueurs, vins & champagnes... mais également tout un assortiment de produits gourmets 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!



LANGUES / LANGUAGES :  

DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : de 30min à 1h

### TARIFS VISITE / PRICES

Visite et dégustation gratuites pour individuel ou groupe

### HORAIRES / OPENING HOURS

Visite toutes les 30 minutes, du mardi au vendredi de 9h à 11h et l'après-midi de 14h à 17h. Le samedi matin de 9h à 11h.  
Sur réservation pour les groupes, maximum 50 personnes

Boutique, du mardi au vendredi de 8h à 12h et 14h à 18h et le samedi matin de 8h à 12h.

### ACCES / ACCESS

DISTILLERIE GUY  
49 rue des Lavaux  
25300 PONTARLIER

### CONTACT

+33(0)3 81 39 04 70  
contact@distillerieguy.com  
www.distillerie-guy.fr



## Depuis 1890, l'art de la distillation

Fondée en 1890 par Armand Guy, notre distillerie est spécialisée depuis plus de 130 ans dans la macération et la distillation de plantes pour la production de boissons alcoolisées. Grâce à son savoir-faire artisanal acquis au fil des décennies et à sa grande capacité d'innovation, l'enseigne fait aujourd'hui la fierté des habitants de Pontarlier. Nos équipes seront ravies de vous accueillir pour une visite, une dégustation, un tour en boutique et répondre à toutes vos questions sur notre univers.

Founded in 1890 by Armand Guy, our distillery has specialised for over 130 years in the maceration and distillation of plants to produce alcoholic beverages.



Thanks to the artisanal expertise acquired over the decades, combined with a strong capacity for innovation, the company is now a source of pride for the people of Pontarlier.

Our teams will be pleased to welcome you for a visit, a tasting, a tour of the shop, and to answer any questions you may have about our world.

## 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 ANCIENNE LIMONADERIE  
DE France / Créée en 1856, par Faustin GIRARDET,  
la limonaderie a su maintenir tout au long de son  
histoire tradition et qualité. Elixia Classique (Nature,  
Fraise des bois, Myrtille, Mirabelle, Cerise griotte,  
Fruit de la Passion, Mangue, Framboise, Cassis) /  
Elixia BIO ( Nature, Rose, Fleur d'oranger, Gingembre,  
Fleur de sureau, Menthe poivrée, Lavande, Basilic,  
Verveine citronnée) / Elixia Or avec paillettes d'or 24  
Carats / Elixia Cola à la vanille de Tahiti. Disponible  
en bouteille verre de 75 et 33 cl.



### KLAUS

BOUTIQUE DE VENTE DIRECTE  
3 rue Victor Hugo, 25500 MORTEAU  
03 81 67 98 73 - morteau@klaus.com  
e-boutique www.klaus.com  

Horaires : 9h30 – 12h30 et 13h30 – 18h30 du Lundi au  
Samedi. (fermé le Dimanche et les Jours Fériés)  
Click & Collect et Livraison partout en France et à  
l'Étranger 24H/24 7J/7

Fondée en 1856 au Locle en Suisse voisine, et emblème  
du patrimoine industriel du Haut-Doubs, la Maison Klaus  
s'enrichit chaque jour de son histoire transfrontalière depuis  
le 19<sup>e</sup> siècle pour fabriquer et proposer Chocolats, Caramels  
et Biscuits au goût inimitable. Leurs gourmandises intègrent  
pour certaines les meilleures matières premières de la  
Région (lait, beurre, miel, etc...) afin d'offrir une expérience  
gustative inoubliable.



### Frairie de Bourgogne

FRAIRIE DE BOURGOGNE / Boutique d'Usine  
Chemin des Queches 71380 Allériot  
03 85 47 16 20

Horaires : 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 atelier  
à Allériot en Saône-et-Loire (71), dans le respect des  
recettes traditionnelles. Retrouvez l'ensemble de leurs  
produits dans leur magasin d'usine.



## Les Salaisons Dijonnaises

SALAISONS DIJONNAISES / Boutique d'Usine  
Rue Aspirant Buffet - ZAE Cap Nord - 21000 DIJON  
03 80 78 78 00



Horaires :  
du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 et le samedi de 9h30 à 12h30

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, Saucisses, etc...



## Terrines du Morvan

MAGASINS DE VENTE DIRECTE  
. 1 bis, rue Diderot - 58120 CHÂTEAU CHINON  
03 80 78 78 00 - du lundi au vendredi  
. Route du Mont Beuvray - 58370 Onlay  
de 8h à 12h et de 14h à 17h

horaires : De 9h à 12h30 et de 13h30 à 16h30

Depuis 1987, la société fabrique des terrines, des plats cuisinés et des tartinables au cœur de la Bourgogne. Depuis sa 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 ses produits. Vous retrouverez, dans le magasin 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.



## Apidis

La miellerie famille Perronneau  
17 rue de Skopje, 21000 Dijon  
03 80 40 75 89 - contact@lamiellerie.fr  
www.lamiellerie.fr



Horaires :  
10h00 à 13h et de 14h à 18h 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 des 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. Retrouvez également à la miellerie une magnifique galerie d'art composée de deux parcours de visite uniques : «Le génie des abeilles» et «les routes du miel».



## Fromagerie Badoz

Fromagers et affineurs de père en fils depuis 1961.

A Pontarlier, venez découvrir une vue exceptionnelle sur les caves d'affinage. Aux Fourgs, installez-vous dans la Grange à Image pour vous immerger au cœur du terroir des Montagnes du Jura et du savoir-faire de la Fromagerie Badoz. A Levier, la fabrication du Comté n'aura plus de secret pour vous grâce à la vue exceptionnelle sur la fromagerie. Avis aux lève-tôt et aux curieux !

Commande par téléphone pour un retrait dans les 3 magasins ou sur la boutique en ligne [www.fromages-constant.fr](http://www.fromages-constant.fr) pour une livraison en 24-48h.

Retrouvez les horaires d'ouverture sur : [www.fromagerie-badoz.com](http://www.fromagerie-badoz.com)



Des fromages Badoz des Montagnes du Jura et des expériences uniques à vivre !

### Pontarlier

1, rue Denis Papin - 25300 Pontarlier  
03 63 60 01 53 / 03 81 39 80 20  
[magasin@fromagerie-badoz.com](mailto:magasin@fromagerie-badoz.com)

### Levier

Place Bugnet - 25270 Levier  
03 81 89 52 54  
[levier@fromagerie-badoz.com](mailto:levier@fromagerie-badoz.com)

### Aux Fourgs

29, Grande Rue - 25300 Les Fourgs  
03 81 69 56 28  
[lesfourgs@fromagerie-badoz.com](mailto:lesfourgs@fromagerie-badoz.com)



## Biscuiterie Mistral

Biscuits Mistral Semur-en-Auxois, Route de Dijon, 21140 Semur-en-Auxois, 03 80 89 66 54

Biscuits Mistral Dijon, 52 rue des Godrans, 21000 Dijon, 03 80 49 13 77

Biscuits Mistral Quetigny, 13 boulevard du Champ aux Métiers, 21800 Quetigny, 03 80 67 78 06

Biscuits Mistral Beaune, 2 rue du Beaumarché, 21200 Beaune, 03 45 56 01 65

Biscuits Mistral Nuit-Saint-Georges, Gamm Vert, 12 rue Charles André Remi Arnould, 21700 Nuit-Saint-Georges,

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

[www.biscuits-mistral.fr](http://www.biscuits-mistral.fr)



## Fromagerie de Montbéliard

60 Rue Jacques Foillet  
25200 Montbéliard  
[www.fromageriedemontbeliard.com](http://www.fromageriedemontbeliard.com)

Horaires : du Lundi au Samedi : 9h00-17h30  
Dimanche : 10h00-12h00

Lancée en 2015 par huit producteurs de lait, la fromagerie s'est installée dans une ferme «Graber» traditionnelle, c'est-à-dire construite par les moines Mennonites (ceux-là même qui ont créé la race montbéliarde au 18ème siècle). Aujourd'hui elle produit du Morbier AOP avec différents affinages, des tomes, des raclettes au lait cru issu de l'emblématique race Montbéliarde. La boutique propose également une large offre de Comté AOP et des produits locaux.



# 13 visites gourmandes



1. Flavigny-sur-Ozerain  
Les Anis de Flavigny



2. Dijon  
Mulot et Petitjean



3. Dijon  
La Boutique de l'Escargot  
et de la Truffe



4. Brochon  
Fromagerie Gaugry



5. Gilly-les-Citeaux  
Fromagerie Delin



6. Nuits-Saint-Georges  
Le Cassissium



7. Marey-lès-Fussey  
Maison aux Mille Truffes

8. Beaune  
La Moutarderie Fallot

9. Montagny-lès-Beaune  
Veuve Ambal

10. Rully  
André Delorme

11. Charolles  
Maison Dufoux

12. Fougerolles  
Grandes Distilleries Peureux

13. Pontarlier  
Distillerie Guy

