

Bourgogne Franche Comté

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ**

Riche d'un patrimoine naturel exceptionnel, la Bourgogne-Franche-Comté constitue une destination de choix pour les amateurs de tourisme vert et les amoureux de paysages préservés. Rien de tel pour se ressourcer qu'une randonnée pédestre dans le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, du Morvan ou du Haut-Jura, qu'une promenade au cœur du paisible plateau des Mille Étangs

À ces richesses naturelles s'ajoute un patrimoine architectural de grand intérêt. Des villes d'Art et d'Histoire au bâti remarquable, comme Dijon et son palais des ducs de Bourgogne, Besançon et sa citadelle Vauban, Auxerre et sa cathédrale gothique, Belfort et son Lion majestueux, Dole et ses vieilles maisons, La Charité-sur-Loire et son prieuré clunisien, Nevers et son palais ducal, ou encore Montbéliard et son château des ducs de Wurtemberg, témoignent du passé glorieux de la région. Incontournables également sont les fameux Hospices de Beaune, la magnifique basilique de Vézelay, l'incroyable chantier médiéval de Guédelon, la saline royale d'Arc-et-Senans, le mont Beuvray avec son merveilleux panorama et son musée de Bibracte, le site d'Alésia avec ses vestiges gallo-romains, mais aussi les abbayes de Cluny, de Fontenay et de Pontigny, ou encore les châteaux d'Ancy-le-Franc, de Bazoches, de Berzé-le-Châtel, de Cormatin et de Tanlay.





La Bourgogne

La région couvre les départements de la Côte d'Or (21), de la Saône et Loire (71), de la Nièvre (58), et de l'Yonne (89).

Le succès viticole de la région débuta au 4^{ème} siècle de notre ère. Le vignoble était beaucoup plus étendu que l'actuel et il y avait des vignes entre la côte de Nuits et le Chablis, c'est dire l'importance du vignoble.

Mais la crise du phylloxera mena les viticulteurs vers d'autres cultures comme celle de la cassis qui apporta ensuite les liquoristeries actuelles. Le Chanoine Kir popularisa l'usage de la crème de cassis qu'il utilisait pour adoucir l'acidité des vins blancs. À côté de ses vins, la Bourgogne possède aussi de nombreux produits réputés comme la moutarde, les volailles de Bresse, la viande Charolaise. À noter que l'A.O.C. Volaille de Bresse est sur la région Rhône-Alpes du fait que la zone de production est limitrophe avec la Bourgogne

AOP – IGP – Label Rouge :	Produits bruts régionaux :	Spécialités Régionales :
<p><u>Label rouge :</u> Bœuf de race charolaise – Charolais Jambon du Morvan, Andouillettes de Clamecy et de Chablis, Jambon persillé Judru.</p> <p><u>I.G.P.</u> Volailles de Bourgogne Volailles de Challans Moutarde de Bourgogne</p> <p><u>AOP :</u> Bœuf de Charolles</p>	<p><u>Pêche :</u> Brochet, carpe, perche, écrevisse, grenouille, anguille</p> <p><u>Végétaux Fruits :</u> Cassis de Bourgogne, cerise marmotte, pruneau de Vitteaux</p> <p><u>Légumes :</u> Asperge de Ruffey, cornichon d'Appoigny, oignon d'Auxonne, truffe de Bourgogne.</p> <p><u>Animaux</u> Volailles de Bresse, bœuf et mouton, Charolais, escargot de Bourgogne</p> <p><u>Boulangerie, pâtisserie :</u> Pain d'épices de Dijon, Gimblette, Nonnette, Nougatine de Nevers, Anis de Flavigny</p> <p><u>Autres spécialités :</u> Moutarde de Dijon</p>	<p><u>Entrées</u> Escargots à la bourguignonne Œufs en meurette Andouillette de Clamecy Jambon persillé Gougère</p> <p><u>Plats :</u> Pochouse (matelote de poissons) Brochet à la Dijonnaise Truite à la Bourguignonne Bœuf Bourguignon Coq au vin Entrecôte Bareuzai Fricassée de volaille de Bresse à la crème</p> <p><u>Desserts :</u> Poire belle Dijonnaise Flamusse (flan de potiron) Raisiné Bourguignon Cion et Fra (tartes au fromage blanc)</p>
Fromages :	Boissons locales :	Accords mets et vins
<p>Époisses AOP Langres AOP Délice de Bourgogne Brillat Savarin IGP Aisy cendré <i>Charolais</i> Maconnais AOP</p> 	<p>Crème de liqueur de cassis Ratafia Marc et fine de Bourgogne</p> <p>La région comprend 1 grande région viticole : Les vins de Bourgogne</p> 	<p>Apéritif : Kir au petit Chablis ou au crémant de Bourgogne Escargots à la bourguignonne : Pouilly–Fuissé Andouillette de Clamecy : Chablis Pochouse : Meursault Bœuf Bourguignon : Nuits St George Entrecôte Bareuzai : Pommard Poire belle Dijonnaise : Crémant de Bourgogne Digestif : Ratafia ou fine de Bourgogne</p>

Franche-Comté

La région couvre 4 départements : Doubs (25), Jura (39), Haute-Saône (70) et le territoire de Belfort (90).

Entre montagnes, forêts, pâturages, la Franche-Comté est une région peu favorable à l'agriculture, en conséquence, elle s'est naturellement tournée vers l'élevage et la production laitière. De ce fait, cette région développa des spécialités charcutières et fromagères connues et reconnues dès le moyen âge. Le vignoble du Jura est un des plus vieux de France, implanté par les romains il trouva son apogée à la fin du 19ème siècle. Ce vignoble, où Louis Pasteur naquit, offre des vins particuliers comme le macvin ou le célèbre vin jaune.

AOP – IGP – Label Rouge :	Produits bruts régionaux :	Spécialités Régionales :
<p><u>Label Rouge :</u> Jambon de Luxeuil Jambon fumé du Haut-Doubs Cancoillotte franc-comtoise Saucisse de Montbéliard Saucisse de Morteau</p> <p><u>IGP :</u> Saucisse de Montbéliard Saucisse de Morteau / Jésus de Morteau Porc de Franche-Comté</p> 	<p><u>Pêche :</u> Truite, brochet, sandre, écrevisses, anguille</p> <p><u>Charcuteries :</u> Brési (viande de bœuf séchée), charcuteries fumées de montagne, saucisse de Montbéliard, saucisse de Morteau, langue de bœuf fumée, jambon fumé du Haut-Doubs.</p> <p><u>Fruits :</u> Griottines, fraises des bois, framboises, myrtilles, pommes, poires, noisettes, châtaignes.</p> <p><u>Champignons sauvages :</u> Morilles, mousseron, orange</p> <p><u>Animaux :</u> Volailles, bœuf, porc</p> <p><u>Autres :</u> Escargots, miel, Huile de colza</p> <p><u>Boulangerie, pâtisserie :</u> Pain d'épice de Dôle et de Besançon, Gâteau de goumeau (galette des rois), Biscuits de Montbozon</p>	<p><u>Entrées :</u> Bouillon de grenouille Écrevisses au vin jaune Potage aux oranges</p> <p><u>Plats :</u> <i>Coq au vin jaune et aux morilles</i> Escalopes de veau au comté Jésus de Morteau à la vigneronne Fondue comtoise Grive rôtie au marc d'Arbois Sandre à la vésulienne</p> <p><u>Desserts :</u> Tarte aux myrtilles Gâteau aux noix et au chocolat Beignets de fleur d'acacia</p> 

	<p>Confiseries : Dragées de Besançon, caramel mou</p>	
<p>Fromages : <i>Cancoillotte</i> Comté AOP Emmental grand cru IGP Mont d'Or ou vacherin AOP Bleu de Gex AOP Morbier AOP</p>	<p>Boissons locales : La région possède une importante production viticole regroupée sous l'appellation des vins du Jura. Anis de Pontarlier <i>Kirsch de Fougerolles</i> et de la Marsotte Liqueur de sapin des Vosges Eau de vie de gentiane</p>	<p>Accords mets et vins Apéritif : Anis de Pontarlier, macvin Potage aux oranges : Arbois (rouge) Bouillon de grenouille : Côtes du Jura (rouge) Escalopes de veau au comté : Etoile (blanc) Jésus de Morteau à la vigneronne : Arbois (rouge) Coq au vin jaune et aux morilles : Château-Chalon (Vin jaune) Sandre à la vésulienne : Côtes du Jura (blanc) Gâteau aux noix et au chocolat : Etoile mousseux, vin de paille Digestif : Liqueur de sapin des Vosges, macvin</p>
