

* DOSSIER DE PRESSE AUTOMNE-HIVER 2024 *

SAVOURER LA BOURGOGNE DU SUD

Délices cachés de Saône-et-Loire



SAÔNE & LOIRE
BOURGOGNE DU SUD

route71.fr

EN BRESSE BOURGUIGNONNE, ALONS VOIR MIGNONNE...



BON PLAN

FAIRE SON MARCHÉ À LOUHANS

Marché de Louhans

À Louhans le lundi matin : ça caquette, ça jacasse, ça cancanne, et ça cacarde... ! Car depuis le Moyen Âge, le marché aux volailles anime la place de La Charité, rassemblant **plus de 200 commerçants**. Pigeons, lapins, canards et oiseaux d'ornement, mais aussi **volailles de Bresse AOP**, s'échangent dans une atmosphère joyeusement bruyante. Et pour ceux qui préféreraient goûter aux douceurs locales, les **produits régionaux** fabriqués par les artisans de la région, ainsi que les fruits et légumes des maraîchers du coin, leur tendent les bras dans **la grande rue aux 157 arcades**. C'est parti pour une **immersion très « couleur locale »** au cœur d'un marché reconnu **Site Remarquable du Goût**.

Marché de Louhans * tous les lundis matin * route71.fr



LA VOLAILLE DE BRESSE AOP... DE LA FERME À L'ASSIETTE!

Ferme-auberge La Bonardière

Ambiance conviviale garantie à la ferme-auberge La Bonardière ! Dans une **ferme bressane typique**, le chef Nicolas Roguet prépare les plus belles **volailles élevées sur sa propriété** pour un **repas savoureux** en famille ou entre amis. Le poulet de Bresse rôti au four, à la crème ou en terrine, les crêpes aux gaudes, la salade paysanne, le gratin bressan... tout est préparé sur place et cuisiné maison pour régaler nos papilles. Une **vente directe à la ferme** est également proposée pour repartir avec sa **volaille de Bresse AOP** (poulets, chapons, poulardes et dindes) et régaler à son tour ses convives à la maison !

Ouvert jusqu'au 11 novembre 2024 * Menu à partir de 21 € * route71.fr



S'IMPRÉGNER DE LA CULTURE BRESSANE

Animations, stages et ateliers
à La Grange Rouge à La Chapelle-Naude

Dans une ancienne ferme bressane du XVII^e siècle, le **centre culturel La Grange Rouge** propose une **programmation annuelle avec de nombreux spectacles, ateliers, stages...** Et **fête cette année ses 40 ans!** Le lieu est composé de trois bâtiments : un gîte de groupe, « l'huteau » et le four à pain, au centre de **5 hectares de nature** associant verger, puits, rivière et grand théâtre de verdure. On peut donc y apprendre à **réaliser un repas traditionnel bressan, confectionner du pain, connaître et cuisiner des plantes sauvages, s'initier aux danses traditionnelles, découvrir des instruments de musique...**

Quoi de mieux que de vivre à la bressane sur ces terres ?

Plus d'infos sur route71.fr



NOUVEAU

BIEN PLUS QU'UN HÔTEL, UN HAMEAU

Hameau des 40 Arpents du Domaine
de l'Abbaye de Maizières à Gergy

À cinq kilomètres de l'abbaye de Maizières, le **Hameau des 40 Arpents**, partie intégrante du domaine, se dresse au cœur d'un **paysage de vignes, de pâturages et de vergers**, en bordure de l'étang et des 650 hectares de la forêt de Maizières. Soigneusement restaurées, les belles **bâtisses à colombages** qui composent le hameau offrent une diversité d'hébergements pour un séjour idyllique : **une maison de maître, un pigeonnier réhabilité et deux anciens pavillons**. L'espace bien-être avec piscine chauffée, sauna, hammam, jacuzzi vient parfaire le tableau. Le restaurant propose une cuisine savoureuse avec des **produits issus de la ferme biodynamique du domaine**. Un cadre idéal pour les **amoureux de la déconnexion totale!**

Nuitée à partir de 189 € * route71.fr

VIS MA VIE DE VENDANGEUR AU DOMAINE NINOT

Tourisme viticole au Domaine Ninot à Rully

Qui dit séjour en Côte chalonnaise, dit forcément visite de caves et domaines viticoles. Et quoi de mieux que de **visiter une cuverie en activité** pour comprendre toutes les étapes de la vinification, du cep de vigne au verre de vin ? La famille Ninot propose ainsi de lui rendre **visite pendant les vendanges!** On commence par la visite commentée des vignes, puis on poursuit par la cuverie pour finalement déguster **3 vins bio, villages et premiers crus**. **Les dates de vendanges n'étant pas gravées dans le marbre**, la vigne étant une matière vivante et soumise aux conditions climatiques, si l'on souhaite visiter le domaine avant ou après cette période, les Ninot proposent la visite-dégustation « Rully et Mercurey, les secrets de nos terroirs » pour **transmettre leur passion** pour ces deux climats de Bourgogne.

Durée : 2h * Tarif : 20 €/personne, 10 € pour les moins de 18 ans, gratuit pour les moins de 12 ans * route71.fr

DANS LE CHALONNAIS, PERÇONS QUELQUES SECRETS

MANGER LOCAL, DÉGUSTER LA PÔCHOUSE

Restaurant Hostellerie Bourguignonne à Verdun-sur-le-Doubs



La pôchouse est une **tradition de l'est de la Saône-et-Loire**, remontant au XVII^e siècle, une époque où les bateliers et radeliers de **Verdun-sur-le-Doubs** préparaient ce plat du pauvre avec les poissons de leur lieu de travail, la Saône et le Doubs. Cette **bouillabaisse de Saône-et-Loire** se déguste dans de nombreux restaurants de la « capitale de la pôchouse » et ses alentours. Attendez-vous à l'**Hostellerie Bourguignonne** pour y commander le célèbre

plat, spécialité du chef **Didier Denis**. Carpe, tanche, anguille, brochet sont ainsi préparés en **matelote de poissons à l'ail et au vin blanc**. Pour ceux qui veulent **vivre l'expérience intégrale**, le chef propose des **cours de cuisine**, où après avoir préparé l'intégralité du repas dégustation (5 plats, 2 desserts) et dressé les assiettes, vous partagerez avec la brigade de cuisine un repas convivial agrémenté de vins bourguignons.

La pôchouse verdunoise à la carte : 36 € * route71.fr

Cours de cuisine à la journée (avec dégustation - accord mets et vins) : 140 € * route71.fr



EN AUTUNOIS-MORVAN, PRENONS TOUT NOTRE TEMPS



MENER LA VIE DE CHÂTEAU À SULLY

Visites du château de Sully

Le château de Sully se transforme en **un lieu féerique** le temps d'une visite. Que ce soient le château, le parc, le jardin potager, le salon de thé ou depuis peu le petit théâtre... tous les espaces revêtent leurs plus beaux décors pour laisser place à la rêverie le temps d'une **déambulation commentée**, voire **théâtralisée avec le comédien Thomas Volatier**. Pour Halloween, **les dîners de l'effroi et de l'épouvante** sont une expérience à oser pour les plus courageux, durant les vacances de Noël **l'univers enchanté** nous replonge en enfance. Habité toute l'année par la **Duchesse de Magenta** et sa famille, son atmosphère n'en est que plus chaleureuse et authentique.

Ouvert jusqu'au 3 novembre 2024 * Tarifs: à partir de 9,90 €/adulte; 4,40 €/enfant (3 à 12 ans); 28 € famille * route71.fr



NOUVEAU

LA VIE DE BOHÈME À AUTUN

Chaises en rotin et ambiance bohème chic accueillent les convives au sein de l'établissement situé en plein centre d'Autun. **Terrasse ensoleillée ou salle lumineuse aux nuances naturelles**: à la **Tablée Bohème**, on se croirait déjà un peu en vacances! Dans les assiettes, le chef Jean-Pierre

Ouvert du lundi au samedi * entrée à partir de 6,50 €, plat à partir de 12 € route71.fr

dispose les **meilleurs produits locaux**, acheminés en circuit court: **œufs en meurette, escargots de Bourgogne ou salade morvandelle** viennent colorer de leur authenticité régionale l'atmosphère un brin exotique de cette table appréciée des Autunois.



MEUNIER, TU DORS!

Moulin Renaudiots à Autun

Le Moulin Renaudiots est situé **aux portes d'Autun** et aux abords de la forêt de la Planoise, tout près du parcours de golf. Cet authentique **moulin du XVII^e siècle** a été entièrement rénové, pour accueillir **5 grandes chambres** avec **vue sur les jardins paisibles** aux couleurs chatoyantes de l'automne. Le **caveau de dégustation** est parfait pour découvrir les vins de Bourgogne du Sud et le feu de cheminée du salon offre une **ambiance cosy et réconfortante**. Le design intérieur combine bois, pierre et ciment, meubles danois des années 50 et art contemporain, avec de subtiles couleurs en toile de fond.

Nuitée à partir de 140 € (petit-déjeuner inclus) * route71.fr



NOUVEAU

COMME CHEZ MAMIE

Auberge du Domaine des Marguerites à Paray-le-Monial



Dans de très beaux plats Émile Henry, emblématiques de **l'artisanat de Saône-et-Loire**, sont amoureusement mijotées les **spécialités du terroir** qui font le succès de **l'auberge du Domaine des Marguerites**. Poulet de Bresse à la crème et aux champignons ou belle pièce de bœuf charolais: lorsque la cocotte arrive sur la table, le partage est de mise, mais on veut tout de même se servir la plus grosse part! **L'atmosphère travaillée à la mode « campagne »** ajoute à l'attrait de l'endroit, tandis que **la cuisine faite maison a le bon goût d'un déjeuner du dimanche en famille...**

Ouvert du mercredi au dimanche * menu du jour à partir de 16 € * route71.fr

DANS LE CHAROLAIS- BRIONNAIS, LES VACANCES ONT DU CACHET

NOUVEAU

LUXE, CALME ET HOSPITALITÉ

Chambre d'hôtes Le Clos Vercheron à Artaix

Nature à perte de vue et panorama sur la montagne: les **cinq suites** du Clos Vercheron attendent leurs hôtes pour une **parenthèse de bien-être aux prestations haut de gamme**. Dans cet environnement de bois et de confort, ancienne ferme restaurée dans un **design contemporain épuré**, on profite sans modération de la piscine à débordement, du sauna, du hammam et du bain à remous. Tranquillité de la campagne du Charolais-Brionnais, accueil aussi chaleureux de Christelle et David que **la table d'hôte généreuse et délicieuse**, font du séjour au Clos Vercheron un moment suspendu.

Nuitée à partir de 180 € (petit-déjeuner inclus) * route71.fr

CHINER LOCAL DANS LA VALLÉE DE LA CÉRAMIQUE!

Manufacture de Digoïn et Faïencerie de Charolles



Au début du XX^e siècle, une quarantaine de manufactures fabriquaient en série toutes sortes de produits en terre cuite, grès ou faïence, **le long du canal du Centre**. Partez à la découverte de cet artisanat d'art dans la **« Vallée de la Céramique »**. À Digoïn, vous pourrez visiter le **musée de la Céramique** et la

Manufacture de Digoïn * route71.fr ** Faïencerie de Charolles * route71.fr

Manufacture de Digoïn, qui bénéficie d'un second souffle. Quant à la **Faïencerie de Charolles** créée en 1844, elle propose aujourd'hui des luminaires et créations haut de gamme. Après la visite, un passage en boutique dans ces deux institutions locales sera plus que nécessaire!

EN CREUSOT-MONTCEAU, LE PLAISIR JAMAIS NE FAIT DÉFAUT

ÉCRIN ROMANTIQUE À LA CAMPAGNE

Suite spa du Domaine du Moulin
à Saint-Laurent d'Andenay



À la recherche d'un **cocon intime et confortable** pour fuir le quotidien? **Le Domaine du Moulin** a tout prévu! **La Suite de charme** à la décoration raffinée est équipée d'un **sauna et d'un spa** pour envoyer ses hôtes directement au septième ciel, en passant par un **lit XXL en lévitation** surmonté d'un **plafond aux mille étoiles**. Les cinq sens y sont sollicités, plancher chauffant, effluves enivrants d'huiles essentielles, cuisine équipée, installation multimédia de qualité et même **table de massage** disponible en location pour savourer l'expérience au maximum...

Nuitée à partir de 150 € * route71.fr

NOUVEAU

SOUPÇON DE FLEUR DE SEL, EXPÉRIENCE GUSTATIVE XXL

Restaurant gastronomique
La Fleur de Sel au Creusot



Lieu accueillant, service chaleureux, on plonge tout de suite dans une atmosphère plaisante au restaurant La Fleur de Sel. Installés dans la ville du Creusot, le jeune chef **Willy Lardry** et le directeur de salle **Edwin Smietanski** ont tous deux aiguisés leurs armes de l'excellence au Domaine de Rymska. Plats faits maison réalisés avec des produits frais, majoritairement locaux et de saison: La Fleur de Sel s'engage dans un **modèle de restauration** prônant le circuit court, limitant les déchets et le gaspillage alimentaire.

Du jeudi au lundi, midi et soir * Fermé le mardi et le mercredi * Menu à partir de 49 € * route71.fr

ANNIVERSAIRE

MANUFACTURE PERRIN: 100 ANS DE SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE

Visite de la Manufacture Perrin à Montceau-les-Mines

Labellisée « **Entreprise du Patrimoine Vivant** » pour son savoir-faire industriel d'excellence, la Manufacture de Bonneterie Perrin est **la dernière entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de chaussettes et de collants 100 % made in France**. 2024 célèbre l'**année du centenaire** de l'entreprise qui œuvre depuis **quatre générations** en perpétuant la tradition bonnetière française et un savoir-faire exceptionnel, prisé des plus grandes marques de luxe. Le temple de la chaussette française (**Berthe Aux Grands Pieds, Dagobert à l'envers, La Chaussette Française...**) expédie chaque jour plus de 4500 chaussettes à travers la France et le monde entier. **Nouveauté en 2024**: on plonge le temps d'une visite dans **les coulisses de fabrication** de la Maison Perrin avec un **casque de réalité virtuelle** pour une expérience inédite!

Visite en réalité virtuelle de la manufacture Perrin * Tarif: 3 € * route71.fr

EN MÂCONNAIS-CLUNISOIS, CHACUN TROUVE SA VOIE



NOUVEAU

ANTICHAMBRE DE LA MODE

Chambre Arty par Minuit Deux à Mâcon

L'univers Minuit Deux se décline en tissus innovants, coupes non genrées et produits confortables, réhaussés de couleurs vives. Cet esprit se retrouve dans cette **location intime à l'atmosphère arty rafraîchissante**, située au premier étage du Lifestore de la marque aux racines mâconnaises. Entre boutique, café et studio-atelier, on se prend à rêver d'une Bourgogne devenue « new Berlin » par la magie de la mode!

Nuitée à partir de 115 € * route71.fr

BALADE POÉTIQUE DANS LES PAS D'ALPHONSE DE LAMARTINE

Route Lamartine, de Mâcon
aux Verts Vallons

Né à Mâcon, Alphonse de Lamartine a puisé en Saône-et-Loire son souffle poétique. Aujourd'hui, un **circuit de 60 km, de Mâcon à Saint-Point**, permet de découvrir **une dizaine de lieux qui l'ont inspiré**: le musée des Ursulines à Mâcon, le château de Berzé-le-Châtel, le château de Pierreclos, la maison de Lamartine à Milly-Lamartine, Bussières... Le magnifique **château de Saint-Point**, labellisé « **Maisons des Illustres** », propriété privée, est ouvert à la visite et raconte l'homme de lettres et l'homme politique à travers les objets personnels. Une incursion privilégiée dans l'intimité d'un grand nom de la littérature française.

Dépliants disponibles dans les offices de tourisme
Plus d'infos sur route71.fr



LE BON GOÛT EN HÉRITAGE

Restaurant Héritage à Berzé-la-Ville

Sur la route des vins du Mâconnais, le **restaurant Héritage** prend place dans une **maison typique du XVIII^e siècle** avec sa **galerie mâconnaise**. On s'attable avec plaisir dans l'une des deux salles chaleureuses en pierre de Bourgogne, ou sur la terrasse avec **vue sur les monts du Mâconnais**

Menu du jour à 18 € uniquement le midi du lundi au vendredi
Menu à partir de 30 € * route71.fr

pour prolonger l'été. La **cuisine généreuse** invite notre palais à découvrir les **saveurs locales**. À partir de 18h, des **planches de charcuteries et de fromages** appellent un bon verre de vin (mâconnais !) pour finir la journée dans une ambiance conviviale.

LA ROUTE71 DEVIENT LA ROUTE DE TOUS LES PLAISIRS !

La Bourgogne du Sud, terre de délices et terroirs d'exception

La Saône-et-Loire est le **paradis des épicuriens et des amoureux de la bonne chère** ! Entre ses paysages vallonnés dignes de cartes postales et ses vignobles qui se prélassent sous le soleil, ce département est le sanctuaire de pas moins de **cinq AOP gourmandes**. Que l'on déguste une **volaille de Bresse** fondante ou un **Beaujolais** fruité tout en admirant des vaches **Charolaises** gambader dans les prairies, la Saône-et-Loire ouvre grand ses bras et ses assiettes avec « **La Route des Gourmands** », une aventure culinaire qui promet de titiller les papilles et d'enrichir ses connaissances gastronomiques. **Quatre itinéraires** soigneusement concoctés, disponibles sur l'application Route71 dans la rubrique « Sillonnez » mènent les épicuriens à travers le département à la découverte des spécialités culinaires et de **68 producteurs**, où **tradition et innovation** se rencontrent pour le plaisir du goût.



BRESSE BOURGUIGNONNE

SAVEURS DE LA BRESSE



MÂCONNAIS-CLUNISOIS - CHALONNAIS

ENTRE SAÔNE ET VIGNES

Sur la Route71, la nouvelle voie royale des gourmets qui traverse la Côte chalonaise, le Mâconnais-Clunisois jusqu'aux portes du Beaujolais, on déguste volontiers un verre de vin blanc aux arômes floraux. De la **haute gastronomie** à chaque bouchée, des **rencontres passionnantes avec des producteurs locaux**, et des **paysages à couper le souffle** : ce premier itinéraire entre Saône et vignes est une **invitation à découvrir un terroir où le vin est roi** et où chaque spécialité raconte une histoire.

La Bresse, c'est un peu la madeleine de Proust des amateurs de bonne cuisine. Ses prairies verdoyantes, ses fermes aux colombages charmants et ses **marchés animés comme celui de Louhans**, sont autant d'invitations à découvrir les trésors du terroir. Goûter la célèbre **volaille de Bresse** accompagnée de **sa crème et de son beurre AOP** ou fondre pour **une corniotte**, le tout en contemplant les tuiles vernissées qui ornent les toits fait partie des délices de ce voyage. La Route des Gourmands en Bresse bourguignonne est une **plongée dans la tradition**, où chaque produit est une véritable pépite gastronomique.

AUTUNOIS MORVAN

EN DIRECTION DU MORVAN GOURMAND

En prenant la direction du Morvan, chaque colline cache une recette secrète et chaque village un trésor culinaire. Ce parcours mène à la découverte du **jambon du Morvan, de la cabrache, ou encore des crapiaux**. Des délices rustiques où le savoir-faire local donne à chaque bouchée **un goût d'authenticité**. Pour allier nature et gastronomie, le Parc naturel régional du Morvan réserve des surprises dans un cadre à la beauté sauvage et préservée.

CHAROLAIS-BRIONNAIS

DANS LES BOCAGES DU CHAROLAIS-BRIONNAIS



Berceau de la race charolaise, le Charolais-Brionnais est aussi une **terre de fromages** affinés avec amour. Le **Bœuf de Charolles AOP**, reconnue pour sa tendreté et sa saveur inégalée, paît dans des prairies bocagères verdoyantes. Au détour de **petits villages pittoresques et des trésors d'architecture romane**, on succombe aux plaisirs gustatifs des fromages de chèvre **Charolais et Mâconnais AOP**, on reprend volontiers une tranche d'**épogne aux grattons**. Cet itinéraire de la Route des Gourmands est une ode à la simplicité et à l'authenticité, où chaque met est une fête pour les papilles.

PLUS D'INFORMATIONS :

rendez-vous sur l'application Route71 dans la rubrique « Sillonnez » et laissez-vous guider à travers les trésors culinaires de la Saône-et-Loire.

Bonne route et... bon appétit !



TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION ROUTE71 POUR GARDER LA SAÔNE-ET-LOIRE À PORTÉE DE MAIN!

Vous êtes en vacances en Saône-et-Loire, vous habitez en Saône-et-Loire ou tout près ? Route71, Bourgogne du Sud est l'application mobile intuitive et indispensable pour avoir toute la Saône-et-Loire entre les mains au quotidien ! Prenez les routes de Saône-et-Loire et tracez celle de vos envies avec l'**application Route71**.



Contact lecteurs

Mission Tourisme du
Département de Saône-et-Loire
www.route71.fr
Tél. 03 85 21 02 20

Contact presse

Agence aiRPur
Tiphaine Prillard
Tél. 07 50 36 44 36
Email : tprillard@agence-airpur.fr



Rédaction : www.agence-airpur.fr
Conception graphique : www.midia14h.com

Crédits photos : OTPBB/Guillaume ROBERT-FAMY, Ferme de la Bonardière, Domaine Ninot, Innoveo, Domaine de l'Abbaye de Maizières, Ibanez Aurélien/Bourgogne Live Prod, Dorine Gobillot, Moulin Renaudiots, Emilie-Colin-Rotat, Laetitia Bouquerel, Max Coquard/Best jobs/DSL71, Sandra Genillier, Les Coflocs/DSL71, Willy Lardry, Minuit Deux, Restaurant Héritage, Donatien Chalot.