



CHEFS 2021
de France
DE GARE
DU 11 AU 17 OCTOBRE
LES TERROIRS PRENNENT LE POUVOIR.

MARCHÉ GOURMAND

Vendredi 15 octobre 2021

GARE DE MONTBARD

DE 16H À 19H

Vente de produits locaux,
dégustations et démonstrations culinaires



Abbaye de la Bussière @ ArnaudD



Château de Courban @ Rozenn Krebel

UN MARCHÉ GOURMAND

Dans le cadre de l'opération Chefs de Gare SNCF et du réseau #ÉpiquesÉpoques, **vendredi 15 octobre**, de 16h à 19h, commencez votre week-end par une pause gourmande ! 16 producteurs locaux appartenant aux réseaux «Savoir-Faire 100% Côte-d'Or - Le Département», «Bienvenue à la ferme», «Vive la Bourgogne» et «Auxois Naturellement» seront réunis à la gare de Montbard pour vous faire découvrir la fine fleur de la gastronomie bourguignonne. Deux grands chefs, Takashi Kinoshita (Château de Courban & Spa Nuxe) et Guillaume Royer (Abbaye de la Bussière) animeront le marché avec des démonstrations culinaires et partageront avec vous des recettes concoctées spécialement pour l'occasion.



Par Takashi Kinoshita © Christophe Fouquin



Par Guillaume Royer © Arnaud Dauphin

DEUX CHEFS RENOMMÉS

TAKASHI KINOSHITA

Chef de cuisine du Château de Courban & Spa Nuxe

C'est au creux du verdoyant pays châillonnais que le chef japonais a posé ses valises en 2015. Dans le restaurant du sublime château de la famille Vandendriessche, il imagine une cuisine campagne chic, alliant la générosité de la gastronomie bourguignonne à la légèreté de la cuisine nipponne. Une harmonie des saveurs qui lui a permis de décrocher sa première étoile au Michelin en 2018.

www.chateaudecourban.com, 03 80 93 78 69

GUILLAUME ROYER,

Chef de cuisine du restaurant Le 1131 à l'Abbaye de la Bussière*

Gamin du cru, Guillaume Royer connaît la Bourgogne comme sa poche. Son objectif : faire découvrir les produits de sa région qui lui sont chers et qui nous emmènent au coeur de la Bourgogne, le temps d'une balade gastronomique à effectuer les yeux bandés car ici, c'est le chef qui joue les guides le temps d'un repas. Celui qui est devenu Meilleur Ouvrier de France, a désormais allumé tous les voyants au vert, pour faire de L'Abbaye de la Bussière, une table qui « vaut le détour »..

www.abbayedelabussiere.fr/fr/, 03 80 49 02 29



DES PRODUCTEURS DE QUALITÉ

Cassissium

Nuits-Saint-Georges

03 80 62 49 70

Crème de cassis et vins

La Chèvrerie de Rémy

Quemigny-sur-Seine

06 85 51 14 04

Fromages et yaourts

Ferme de sous la Velle

Beurey Bauguy

06 30 07 32 13

Viande, terrines, saucissons...

La P'tite Ferme

Poiseul-la-Ville

03 80 92 47 87

Viande, fromages, farines...

Les Truites de l'Aube

Veuxhaulles-sur-Aube

03 80 93 52 58

Truites et produits finis

Ruchers de Darbois

Buncey

06 72 35 90 37

Miel, pain d'épices, chutneys

Domaine Bouhélier

Chaumont-le-Bois

03 80 81 95 97

Crémant, vin et jus de fruits

Jacquet Malin

Touillon

03 80 89 00 30,

Mobilier design garden K

Au pain d'ici

Montbard

06 87 31 49 67

Pain au levain

Les Anis de Flavigny

Flavigny-sur-Ozerain

03 80 96 20 88

Bonbon à l'anis

Mulot et Petitjean

Dijon

03 80 30 07 10

Pain d'épices

Moutarderie Fallot

Beaune et Dijon

03 80 22 10 10

Moutarde

Veuve Ambal

Montagny-lès-Beaune

03 80 25 90 81

Crémant de Bourgogne

Fromagerie Gaugry

Brochon

03 80 34 00 07

Fromages

L'escargot à La Coque d'Or

Quincy-le-Vicomte

07 70 70 12 32

Production d'escargots

Marmelure & Confitade

Semur-en-Auxois

06 17 63 59 83

Confitures



Côte-d'Or Tourisme © F. Bonnard



© Quentin Lafon



Côte-d'Or Tourisme

EN CÔTE-D'OR, L'HISTOIRE EST DANS NOTRE NATURE



La Côte-d'Or, 1ère destination nature et patrimoine entre Paris et Lyon



APPLI BALADES EN BOURGOGNE

BALADES EN
BOURGOGNE
Côte-d'Or

+ DE 160 BALADES À PIED,
À VÉLO, EN VOITURE, EN CANOË

Appstore et Google Play