

Produits de Bourgogne monté à l'Arche du Goût – mai 2016

Le haricot chair de Chéu

Il n'a pas encore la renommée des autres spécialités bourguignonnes, mais le haricot chair de Chéu voudrait (re)devenir grand. A l'origine ce haricot n'était cultivé que sur des terres sablonneuses de Chéu et ses alentours. Depuis plusieurs années, il apparaît clairement qu'il s'adapte facilement à tous les types de terrain, ce qui facilite sa propagation.

Le haricot chair de Chéu est une variété de haricot unique, qui a été en voie de disparition avant qu'un petit nombre de producteurs les diffusent dans toute la France en petite quantité.

Ses qualités sont : sa facilité d'adaptation aux différents climats et sols, son moelleux, son goût particulier de noisette, sa conservation facile en milieu froid.

L'étape suivante serait que des agriculteurs bio et (ou) des restaurateurs soutiennent ce mouvement de renaissance d'une espèce de légumineuse qui a toutes les qualités pour revenir sur les tables des restaurants et des particuliers. Que ce message soit entendu lors des manifestations de biodiversité.

Contact : M BAUDOIN – initiative personnelle

L'époisses au lait cru

Créé par une communauté de religieux au cœur de la Bourgogne il y a plus de 500 ans, l'époisses est le témoin d'une tradition fromagère ancienne. Son mode de fabrication très original (coagulation lactique lente de lait entier, salage au sel sec, murissement dans des caves humides et fraîches, lavage au marc de Bourgogne) reste fidèle au savoir-faire transmis oralement depuis cinq siècles par des producteurs passionnés.

Les races laitières locales s'épanouissent dans un terroir qui abonde en fourrages de qualité, et produisent un lait riche en protéines bien adapté aux fabrications lactiques. Un affinage remarquable dans le temps, des saveurs uniques, des arômes généreux sont également les signes d'une grande typicité qui fait de ce fromage un produit exceptionnel. Un délice sous le palais !

L'époisses au lait cru est fabriqué par seulement deux fromageries, il reste un produit rare.

L'époisses est une AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 1996.

contact : GAEC des Marronniers - Alain et Caroline BARTKOWIEZ – producteur fermier d'Epoisses – adhérent syndicat défense de l'Epoisses - 21510 ORIGNY

Le vin César, un vin étonnant issu d'un cépage ancien en voie de disparition.

Le César, connu aussi sous le nom de Romain existerait depuis l'an 50 avant JC, période à laquelle il aurait été importé en Gaule à l'époque de l'invasion romaine menée par...l'empereur du même nom. Son origine certifiée, un croisement entre le pinot noir et l'argant, laisserait plutôt à penser qu'il date du Moyen-Age. Très répandu au 19ème siècle, il s'est fait rare passant à 10 hectares en France, dont 4 sur la commune d'Irancy et quelques hectares dans l'Auxerrois et dans l'Auxois. Il n'est admis dans les appellations Bourgogne rouges que s'il est issu de l'Yonne, son berceau.

Facilement reconnaissable à ses feuilles qui virent au rouge vif après les vendanges, c'est un cépage noir à jus blanc, vigoureux et chargé en tanins. En assemblage, ces derniers permettent de mieux fixer les arômes de fruits rouges et vinifié seul, sous l'appellation Coteaux Bourguignons, il produit un vin aux arômes de fruits rouges et d'épices qui peut être dur dans sa jeunesse mais coloré et apte au vieillissement.

Contact : Maison Simonnet Lefebvre – Jean Philippe ARCHAMBAUD, œnologue – le caveau est à Chablis

La Crème de Cassis de Bourgogne

Amenée par les Cisterciens au X^{IV}e siècle, le Cassis est une plante chère aux bourguignons. Utilisé tout d'abord pour ses vertus médicinales, après ses feuilles, ses bourgeons, ses fruits l'ont fait entrer dans le registre de la gastronomie, pour notre plus grand plaisir !

Tandis que les usines de fabrication industrielle se multiplient à Dijon, dans les Hautes-Côtes le fruit noir devint une culture vivrière importante au point de supplanter sa grande sœur la vigne entre les années 60-70. La variété qui fait la fierté des producteurs en donnant une puissance d'arôme inégalable à la Crème de Cassis est le Noir de Bourgogne. Sa qualité reconnue reste inégalée. Fabriquée en mono-infusion, la Crème de Cassis de Bourgogne reste un produit rare et fin.

La Crème de Cassis de Bourgogne est une AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis le 22 janvier 2015.

contact : Isabelle et Sylvain OLIVIER – Ferme Fruirouge – Hameau de Concoeur à Nuits Saint Georges

L'Arche du Goût, pour la biodiversité alimentaire

...une action majeure de Slow Food, en Bourgogne aussi !

L'Arche du Goût, créée en 1996 par Slow Food, est un catalogue d'aliments de qualité oubliés et en danger de disparition. Il répertorie depuis des années les produits traditionnels menacés par le «déluge» de l'homologation industrielle. Depuis soixante ans, l'agro-industrie s'est concentrée sur un nombre de plus en plus limité de races et de cultures. Selon la FAO, 75% des variétés agricoles ont déjà disparu. Avec la biodiversité, les écosystèmes perdent la capacité de s'adapter aux changements et aux maladies : la bataille pour la biodiversité, est une bataille pour sauver la planète !

Il faut se concentrer sur ce qui reste, sur les saveurs traditionnelles qui n'ont pas encore été oubliées, avec l'histoire et la culture qui les accompagnent. La liste des produits de l'Arche s'enrichit petit à petit grâce à des centaines de nominations spontanées.

Mobilisons-nous pour protéger la biodiversité alimentaire, en identifiant les produits menacés: races, conserves, fromages, variétés de fruits et de légumes...

Laurence GAUTHIER
Communication Convivium Slow Food Bourgogne
06 636 949 54

Dominique ARCHAMBAUD
Présidente du Convivium Slow Food Bourgogne
tel 06 83 33 34 92
slowfoodbourgogne@gmail.com

suivez nous sur Facebook !
SLOW FOOD BOURGOGNE
www.slowfoodbourgogne.fr