saveursdevie.com

SAVEURS DE VIE

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

NOVEMBRE 2026

PRÉSENTATION DE LA RÉGION *P. 1*

UN PEU D'HISTOIRE... *P. 2*

QUELQUES HOMMES ET FEMMES CÉLÈBRES DE LA RÉGION *P. 3*

ÉVÈNEMENTS À NE PAS MANQUER !

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONIQUE DE DIJON *P. 4*

LA GASTRONOMIE DE LA RÉGION *P. 5-6*

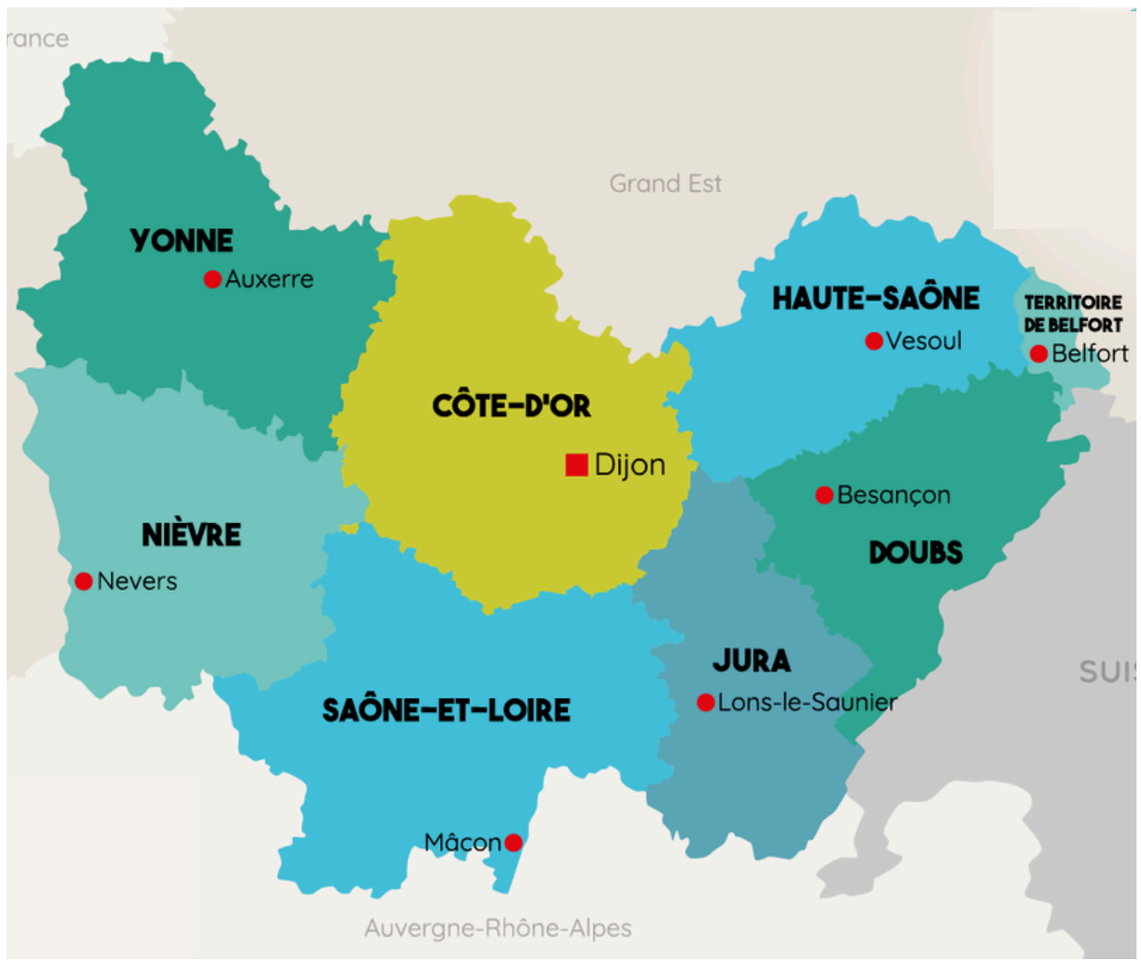
JEUX *P. 7*

PRÉSENTATION DE LA RÉGION
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

La Bourgogne-Franche-Comté est une région située dans le quart nord-est de la France. Elle est issue de la fusion administrative des deux anciennes régions de Bourgogne et de Franche-Comté.

Ses habitants sont appelés les « Bourguignons » et les « Francs-Comtois ».

D'une superficie de 47 784 km2, elle rassemble huit départements : la Côte-d'Or, le Doubs, la Haute-Saône, le Jura, la Nièvre, la Saône-et-Loire, le Territoire de Belfort et l'Yonne.



Trois principaux massifs montagneux marquent le paysage. Le massif des Vosges est situé au nord-est. Le Jura s'étend sur toute la limite orientale. Les Vosges et le Jura se rejoignent dans la trouée de Belfort. Le Morvan occupe une place centrale dans la partie ouest.



Le mont d'Or (massif du Jura)



Les Vosges saônoises



Le massif du mont Beuvray (Morvan)

Les principaux cours d'eau navigables sont la Saône et le Doubs. La Loire traverse le sud-ouest de la région au niveau de Nevers mais elle n'est pas praticable en raison des bancs de sable. Une partie du réseau hydrographique régional prend sa source en Suisse voisine.

La région possède des dizaines de lacs, comme le lac des Rousses, lac de Chalain, lac du Vernois, lac de Lamoura, lac de Vesoul-Vaivre, lac de Saint-Point , lac de Remoray, lac de Bonlieu, lac de Narlay, le lac des Settons, le lac de Pannecière et le fameux lac de Vouglans.



Le lac de Vouglans



Le Doubs à Rancenay



La région des Mille étangs

UN PEU D'HISTOIRE ...

- **L'ÉPOQUE DES GAULOIS ET DES ROMAINS**



A partir de l'Âge de Bronze (-1800), différents peuples venus d'Europe Centrale se succèdent sur les terres de Bourgogne. Avec le travail du métal, le commerce se développe et la région prospère.

Le cratère de Vix, énorme vase de bronze découvert en 1953 près de Chatillon-sur-Seine en Côte d'Or et datant de -500 avant notre ère, témoigne de la richesse des échanges commerciaux avec la Grèce.

Vers -275, les peuples Celtes se sont implantés dans les territoires que Jules César nommera « les Gaules ». La future Bourgogne fait alors partie de la Gaule celtique, où se mêlent différentes tribus.
Au Ier siècle avant J-C, Éduens et Séquanes se disputent le contrôle de la Saône.
Les Éduens sont un peuple puissant, où le commerce et l'industrie métallique se sont fortement développés. Parmi eux se trouvent des forgerons, des émailleurs, etc. Leur capitale est située à Bibracte (au sud du Morvan).
Les Éduens sont alliés aux Romains, avec lesquels ils commercent.

En -58, les Helvètes tentent d'envahir le territoire des Séquanes, menaçant aussi le territoire Éduen. Jules César, sous prétexte de venir en aide aux Éduens, repousse les Helvètes, puis entame la guerre des Gaules. Les Éduens se rallient aux Arvernes et à leur chef, Vercingétorix : la Bourgogne est déjà au cœur de l'Histoire, car c'est à Bibracte que les tribus gauloises se regroupent pour affronter César.





En -52, Vercingétorix et les Gaulois remportent la victoire à Gergovie. Mais en septembre 52 avant J-C, Vercingétorix et les tribus gauloises sont encerclés à Alésia dont César fait le siège pendant plusieurs semaines, jusqu'à la reddition de Vercingétorix.

Après la victoire romaine, Bibracte est abandonnée au profit de la nouvelle grande ville romaine : Augustodunum, qui deviendra Autun.

Ainsi, Bibracte d'abord, puis la ville d'Autun, témoignent de l'activité gallo-romaine en Bourgogne.

QUELQUES HOMMES ET FEMMES CÉLÈBRES ORIGINAIRES DE BOURGOGNE

Au-delà des hommes qui ont marqué l'histoire de la Bourgogne proprement dite, de nombreux Bourguignons sont connus au-delà de la région pour leur apport à la France toute entière.



ALEXANDRE GUSTAVE EIFFEL, né le 15 décembre 1832 à Dijon, est un ingénieur centralien et un industriel français, célèbre pour ses nombreuses réalisations en architecture métallique.

La tour Eiffel, érigée pour l'Exposition universelle de 1889, est sans doute son œuvre la plus célèbre. Ce monument devient rapidement un symbole de Paris et de la France. Outre cette tour, il conçoit de nombreuses structures métalliques remarquables, telles que la statue de la Liberté à New York, le viaduc de Garabit dans le Cantal ou le pont Maria Pia à Porto. Ces réalisations témoignent de son talent d'ingénieur et de son influence sur l'architecture mondiale.



JEANNE BARRET, née le 27 juillet 1740 à La Comelle est une exploratrice et botaniste française.

Elle est notamment connue pour être la première femme à avoir fait le tour du monde. Déguisée en homme, sous le nom de Jean Barret, elle s'est enrôlée comme valet et assistant du naturaliste de l'expédition, Philibert Commerson, peu de temps avant que les navires de l'expédition ne lèvent l'ancre. Aux dires de Bougainville, elle était experte en botanique.



FÉLIX KIR, né le 22 janvier 1876 à Alise-Sainte-Reine (Côte-d'Or), connu surtout sous le titre de chanoine Kir, est un prêtre séculier, un chanoine et un homme politique français. Résistant, il fut, après-guerre, député-maire de Dijon durant 22 ans. Dans les années 1950, son nom a été donné à un cocktail, le kir.

Le chanoine donna son nom à une recette de vin blanc-cassis, le kir, que la mairie servait à ses invités depuis plusieurs décennies.

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONIQUE DE DIJON

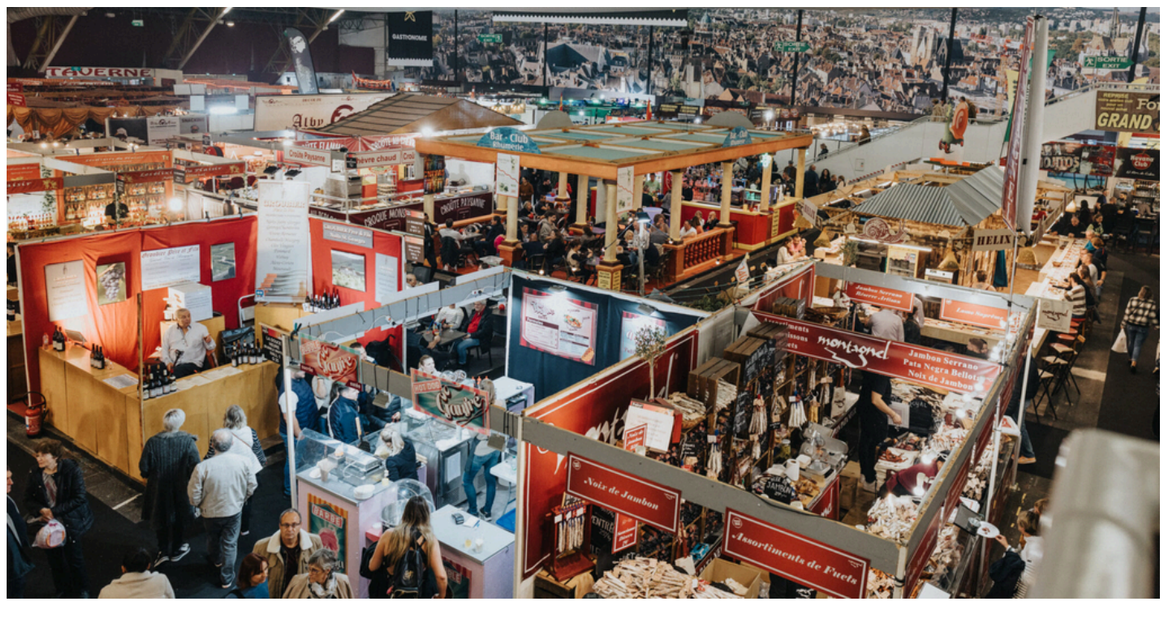
Du 31 octobre au 11 novembre 2026

La Foire Internationale et Gastronomique de Dijon appartient au réseau des 31 Foires de France labellisées par l'Union des métiers de l'évènementiel (UNIMEV). Elle est organisée par Dijon Bourgogne Events, société publique locale qui associe la Ville de Dijon, Dijon métropole, et le Département de la Côte-d'Or.

Envie de changer de canapé, de déguster un bon petit plat, de découvrir les derniers produits de beauté à la mode, de rénover son intérieur ou de dénicher un produit malin pour la cuisine ? Près de 400 exposants proposent la plus grande offre commerciale de la région dans une dizaine de secteurs. Une occasion unique de découvrir, tester, comparer, goûter…et se faire plaisir !

GASTRONOMIE

Spécialités de nos régions ou de contrées lointaines, saveurs salées et sucrées…, la foire propose un savoureux mélange pour régaler toutes les papilles. Un véritable tour du monde des saveurs.



DESTINATIONS INTERNATIONALES



Le village international met la diversité à l'honneur et fait voyager les visiteurs de l'Europe à l'Asie en passant par l'Amérique du nord. 6 destinations sont cette année représentées et ont l'opportunité de faire découvrir leur culture, leurs spécialités culinaires et des produits artisanaux typiques.

ARTISANAT DU MONDE

Dans ce secteur, sont proposés les objets les plus hétéroclites en provenance des quatre coins de la planète. Objets décoratifs, vêtements traditionnels, bijoux, minéraux, instruments de musique, nappes, petit mobilier… De belles surprises en perspective !





MODE / LOISIRS

Prêt-à-porter masculin et féminin, chaussures, maroquinerie, chapeaux, bijoux et accessoires : un choix de styles, de matières, de couleurs pour satisfaire les goûts les plus divers. Ce secteur réunit également ce qui a trait au temps libre : livres, jeux et jouets pour enfants, etc…

LA GASTRONOMIE DE LA RÉGION

La gastronomie de la Bourgogne-Franche-Comté est une alliance riche entre les traditions viticoles et gourmandes de la Bourgogne et les produits authentiques de montagne de la Franche-Comté.

LES GRANDS PLATS TRADITIONNELS



LE BOEUF BOURGUIGNON

Morceaux de bœuf mijotés longuement dans un vin rouge de Bourgogne avec des oignons, des carottes, des champignons et du lard.



ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Spécialité de gros blancs cuisinés traditionnellement au beurre persillé et à l'ail.



OEUFS EN MEURETTE

Œufs pochés servis dans une sauce chaude au vin rouge, échalotes, lardons et petits croûtons.

POULET AUX MORILLES ET AU VIN JAUNE

Volaille fermière cuisinée dans une sauce à la crème, aux champignons des bois et au vin jaune du Jura.





FONDUE FRANC-COMTOISE

Préparation conviviale réalisée à base de Comté fondu, souvent accompagnée de pain et de charcuterie locale.

LES FROMAGES EMBLÉMATIQUES



LE COMTÉ :

Fromage à pâte pressée cuite au lait cru.



L'ÉPOISSES :

Fromage à pâte molle et croûte lavée au marc de Bourgogne.



LE MORBIER :

Fromage au lait cru reconnaissable par sa fine raie noire de suie végétale.



LA CANCOILLOTTE :

Spécialité de fromage fondu fluide et léger, souvent dégustée chaude avec de l'ail.



LE BLEU DE GEX :

Fromage à pâte bleue doux et persillé produit dans le Haut-Jura



LE MONT D'OR:

Fromage cerclé d'épicéa, célèbre pour sa pâte coulante à manger chaud ou à la cuillère.

LA CHARCUTERIE ET LES PRODUITS DU TERROIR



Jambon persillé de Bourgogne



Saucisse de Morteau



Saucisse de Montbéliard



Moutarde de Dijon



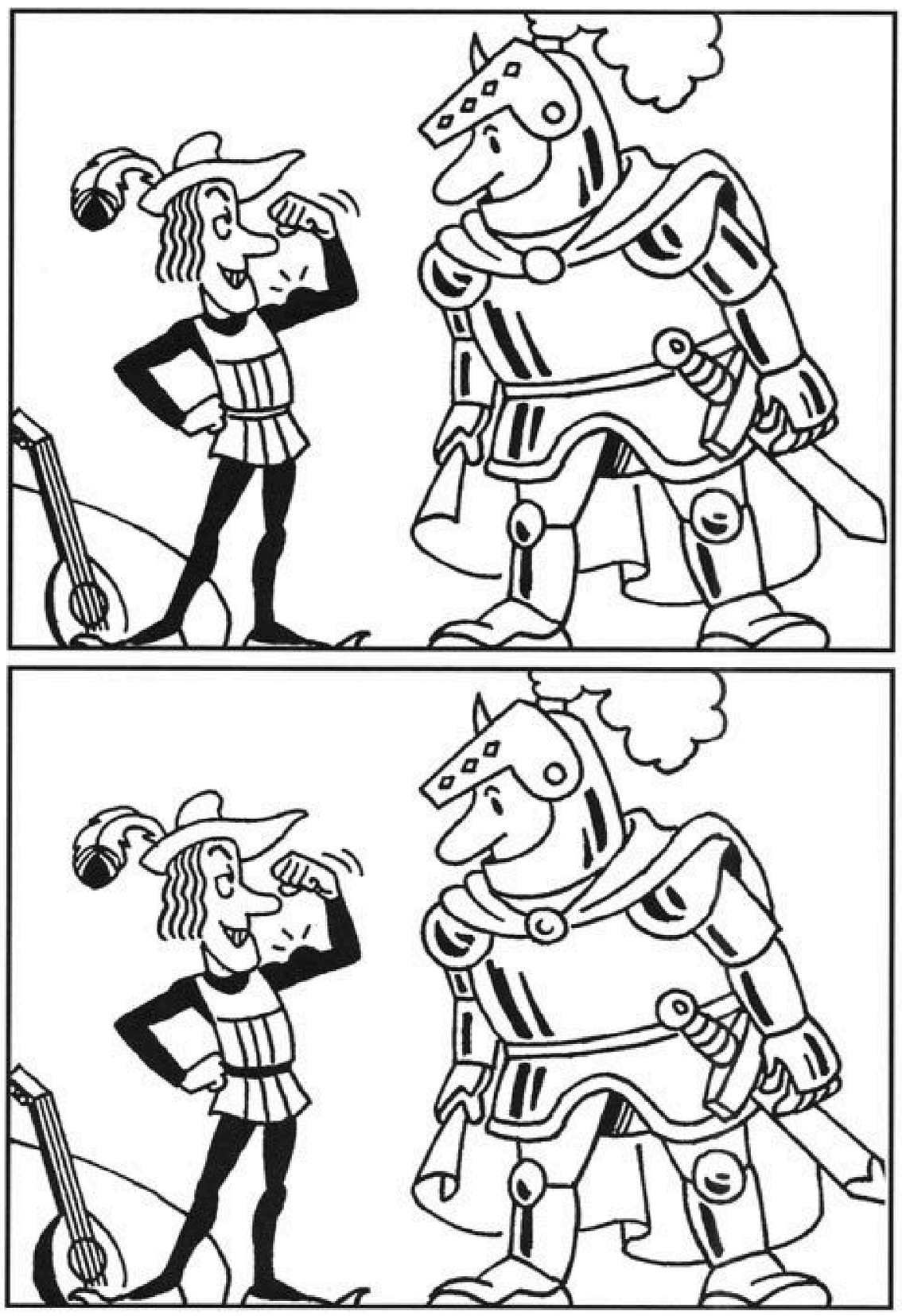
Les Nonnettes de Dijon



Pain d'épices

JEUX

LES 7 DIFFÉRENCES



SOLUTIONS :

Le cheval a une oreille en plus.
Le cheval a une queue en plus.
Le cheval a une jambe en plus.
Le cheval a une bride en plus.
Le cheval a une selle en plus.
Le cheval a une crinière en plus.
Le cheval a une boucle d'oreille en plus.

ANAGRAMMES

On cherche 10 noms de fromages :

PSEISOES

_ _ _ _ _ _ _ _ _

TCMOE

_ _ _ _ _

ELBU ED XGE

_ _ _ _ _ _ _ _ _

ONTM D' RO
D' _ _
_ _ _ _

RBOREMI

_ _ _ _ _ _ _

TNOTEALCCOIL

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

ORCAUHEC

_ _ _ _ _ _ _ _

CSORAIHAL

_ _ _ _ _ _ _ _ _

MNETLAME

_ _ _ _ _ _ _ _

YEGREUR

_ _ _ _ _ _ _

SOLUTIONS :

Époisses, Comté, Bleu de Gex, Mont d'Or, Morbier, Cancoillotte, Chaource, Charolais, Emmental, Gruyère