



DOSSIER DE PRESSE 2025



La Côte-d'Or :

Une destination épicerie et gourmande



Editos



François Sawadet

Ancien Ministre
Président du Conseil
départemental de la Côte-d'Or

« La gastronomie est au cœur de l'identité côte-d'orienne, portée par des produits locaux emblématiques et une marque forte : **Savoir-Faire 100% Côte-d'Or**, qui fédère près de 600 agréés. **La Route du cassis de Côte-d'Or**, nouvel itinéraire gourmand, valorise ce fruit identitaire aux multiples vertus, apprécié depuis des siècles par les habitants comme par les visiteurs. »



Marie-Claire Bonnet-Vallet

Présidente de Côte-d'Or
Attractivité - Vice-présidente
du Département de la Côte-d'Or

« La Route du cassis de Côte-d'Or s'envisage dans les deux sens entre Nuits-Saint-Georges et Dijon ! Elle encourage le dialogue entre les différents acteurs et offre des étapes riches, de la production à la consommation. Véritable itinéraire de découverte, elle valorise patrimoine, paysages, culture, bien-être et savoir-faire autour d'un fruit gourmand : le cassis ! »

12 mai 2025

Inauguration de la Route
du cassis de Côte-d'Or

55 km

Le parcours dans les deux sens
entre Nuits-Saint-Georges et Dijon

1 balade commentée

à écouter sur l'application
Balades en Bourgogne

1 variété de cassis

Le Noir de Bourgogne,
cultivé en Côte-d'Or

**2 indications
géographiques**

En 2013 et 2015 pour les crèmes
de cassis de Dijon et de Bourgogne

500 hectares

de cassis cultivés en Bourgogne

50 tonnes de bourgeons

récoltées chaque année
pour la filière

Près de 20 agréés

100% Côte-d'Or travaillent le
cassis en Côte-d'Or (avril 2025).



NOUVEAU

La Route du cassis de Côte-d'Or

Véritable joyau du département, ce petit fruit aux arômes intenses devient l'attraction incontournable de 2025 avec sa propre route touristique, à découvrir directement depuis l'application mobile Balades en Bourgogne.

La perle noire de Bourgogne ne pouvait pas se passer de sa route en Côte-d'Or



Pour tout savoir sur la perle noire sucrée de Bourgogne c'est par là !



L'INFO POUR BRILLER EN SOIRÉE

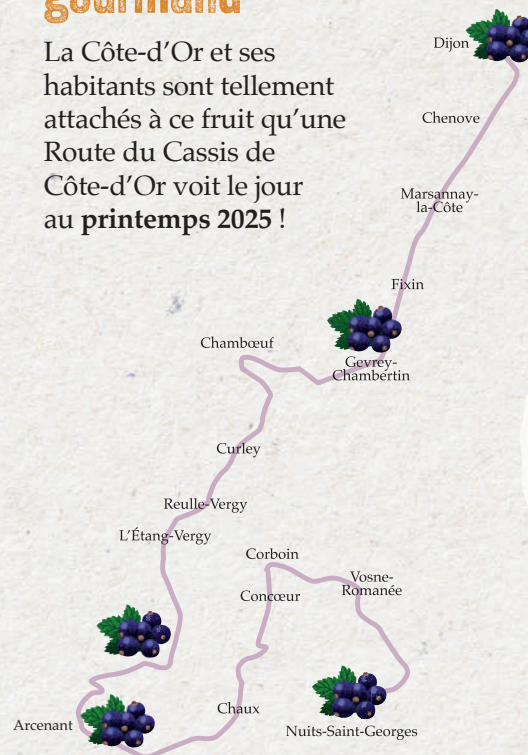
Le bourgeon de cassis est l'un des secrets de fabrication du célèbre N°5 de Chanel

Le cassis, ce fruit ancien cultivé sur nos terres, fait partie intégrante de notre patrimoine culinaire et de notre histoire. C'est un concentré de l'âme de la Côte-d'Or, de ses terroirs riches et de son savoir-faire. Avec sa saveur intense, il se prête à toutes les créations culinaires, des plus audacieuses aux plus traditionnelles. Il est aussi d'une rondeur agréable en bouche pour des cocktails 100% bourguignons. Si le cassis se déguste aussi bien dans nos verres que dans nos assiettes, on n'oublie pas les vertus médicinales de ses bourgeons et de ses feuilles utilisées par les Moines de Cîteaux. Désormais, le cassis se déguste aussi bien en liqueur, qu'en tisane et même en soins ou produits de beauté. Et pour les gourmands, le cassis se déguste sans aucun doute avec une bonne gougère au comté.



Un Itinéraire gourmand

La Côte-d'Or et ses habitants sont tellement attachés à ce fruit qu'une Route du Cassis de Côte-d'Or voit le jour au printemps 2025 !



Entre Dijon et Nuits-Saint-Georges, cette route fait la part belle à l'histoire et aux savoir-faire liés aux deux appellations : cassis de Dijon et cassis de Bourgogne. Cette route permet aux producteurs, aux musées, et aux amoureux du cassis de partager leurs connaissances, leur savoir-faire, leur passion pour cette baie noire si réputée.

Entre amis ou en famille, la Route du cassis de Côte-d'Or est à découvrir toute l'année. De la récolte du bourgeon en mars, à celle du fruit à partir de fin juin, aux divers événements et activités qui rythment les saisons. 2025, c'est l'année idéale pour découvrir un fruit, une terre, et une tradition... tout en se régaland !

Des produits à déguster

Le cassis, dans sa diversité, s'invite dans un grand nombre de créations gourmandes.

Confitures, sirops, moutardes, ketchup, pâtes de fruits, plats et desserts de renom...

Les producteurs locaux et cuisiniers engagés rivalisent de créativité pour sublimer cette baie noire emblématique du territoire, notamment les **producteurs et artisans agréés Savoir-Faire 100% Côte-d'Or**.

On le visite

La Route du cassis de Côte-d'Or propose aussi des haltes immersives : au Cassissium à Nuits-Saint-Georges (muséographie, ateliers et dégustation), à la Ferme Fruirouge (champs de cassis, démonstrations, "Field game") ou à la Maison Lejay-Lagoute à Dijon (visites mensuelles). La Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin, point de départ ou d'arrivée de la balade, met le cassis à l'honneur et Dijon prolonge l'expérience avec une balade gourmande au cœur de la ville.



Prendre soin de soi avec le cassis...

En Côte-d'Or, le cassis ne se déguste pas seulement... il se vit ! Réputé pour ses vertus antioxydantes et revitalisantes, cette petite baie noire s'invite dans des lieux de détente qui marient terroir et bien-être.

Des soins uniques à base de cassis vous attendent : gommages au marc de cassis, massages aux huiles infusées, ou enveloppements qui nourrissent la peau et éveillent les sens.

Au-delà de ses bienfaits cosmétiques, le cassis est à l'honneur dans l'univers de la parfumerie. Son bourgeon est prisé pour ses notes fruitées et utilisé dans la composition de subtiles fragrances. En Côte-d'Or, le cassis n'est pas qu'une gourmandise, c'est une promesse de douceur pour le corps et l'esprit.



Un savoir-faire protégé et partagé



La **Crème de cassis de Dijon** bénéficie d'une reconnaissance historique. En 1923, la justice précise qu'elle doit être produite à Dijon pour en porter le nom. Pourtant, les imitations persistent jusqu'à l'obtention de l'Indication Géographique (IG) en 2013, qui officialise enfin son lien fort avec le territoire.

La **Crème de cassis de Bourgogne**, elle, obtient son IG en 2015.

Ces reconnaissances valorisent un patrimoine artisanal et agricole unique, porté par des familles de producteurs passionnés, souvent implantées en Côte-d'Or depuis plusieurs générations. Leur point commun : la culture du **Noir de Bourgogne**, une variété locale emblématique, exigeante et généreuse.



Le cassis est aussi une histoire de solidarité et de transmission : ici, les producteurs coopèrent, échangent, et travaillent ensemble à faire vivre ce fruit d'exception. Pour les soutenir, le Département a lancé en 2019 la marque **Savoir-faire 100 % Côte-d'Or**. Elle met en réseau producteurs, artisans, commerçants et restaurateurs et valorise les produits emblématiques du territoire dont, évidemment, le cassis.

Le cassis à portée de main... avec l'application

Balades en Bourgogne

L'itinéraire de la Route du cassis de Côte-d'Or est exclusivement accessible via l'application gratuite Balades en Bourgogne. Une invitation à parcourir 55 km de paysages, de patrimoine et de saveurs acidulées entre Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans un sens ou dans l'autre ! Grâce à sa carte géolocalisée et à des chroniques audios immersives, disponibles même hors connexion, l'application vous guide pas à pas pour tout découvrir du cassis : son histoire, ses vertus, ses usages culinaires et cosmétiques, ainsi que les producteurs, restaurateurs et artisans qui font vivre cette filière locale.

Disponible sur l'App Store et Google Play, vivez une expérience immersive et interactive en Côte-d'Or.



+ de 165 000
téléchargements
+ de 200 balades
dans tout le territoire,
à pied, à vélo, en voiture,
en canoë ou à cheval !

Les partenaires

La Route du cassis de Côte-d'Or, ce sont des partenaires qui la composent et qui marquent les étapes sur son chemin.

A Dijon, à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin, retrouvez les produits de :

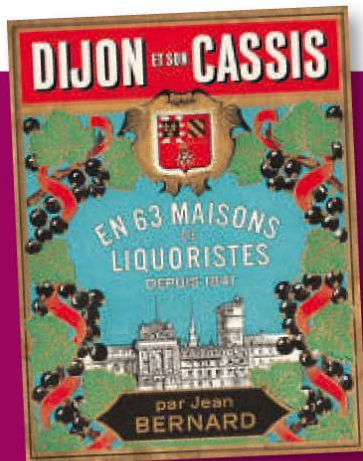
- La Maison Lejay-Lagoute
lejay-cassis.com
- La Maison Briottet
briottet.fr
- La Maison l'Héritier Guyot
lheritier-guyot.com/fr
- Gabriel Boudier
boudier.com/fr

A Nuits-Saint-Georges, et aux alentours, dégustez les produits directement sur place à :

- La Maison Védrenne avec la possibilité de goûter leurs produits, au Cassissium (Nuits-Saint-Georges)
vedrenne.fr
- Joseph Cartron (Nuits-Saint-Georges)
cartron.fr
- La Ferme Fruirouge (Concœur)
fruirouge.fr
- La Liquoristerie Joannet Jean-Baptiste (Arcenant)
cremedecassis-joannet.com

Merci à tous les acteurs du cassis qui travaillent chaque jour à la pérennité et la longévité de cet héritage gastronomique emblématique de la Côte-d'Or.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



EXPOSITION COLLECTION JEAN BERNARD

Le Département de la Côte-d'Or présente dès le mois d'octobre l'exposition « *Cassis et cassissiers. La collection Jean Bernard* ».

Cette collection exceptionnelle mettra à l'honneur près de deux siècles d'histoire du cassis dijonnais à travers bouteilles, étiquettes et objets patrimoniaux.

À découvrir aux Archives départementales de la Côte-d'Or.



La Route du cassis de Côte-d'Or continuera de s'enrichir au fil du temps, grâce aux initiatives et nouvelles expériences proposées par les partenaires engagés sur le territoire.

