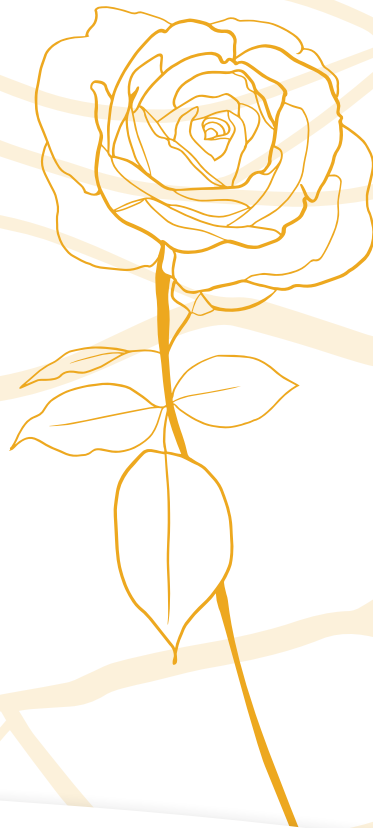




LE DÉPARTEMENT

LA CÔTE-D'OR S'INVITE À PARIS

DOSSIER DE PRESSE | FÉVRIER 2026



SOMMAIRE

1. L'édito de François Sauvadet, Président du Conseil Départemental de la Côte-d'Or	4
2. La rose Côte-d'Or, une nouvelle ambassadrice	5
3. La rose Côte-d'Or, une production locale agréée.....	6
4. La rose, source d'inspiration et de création.....	7
5. Une création parfumée en l'honneur de la Rose Côte-d'Or	8
6. Un buffet 100% Côte-d'Or	9
7. La marque Savoir-faire 100% Côte-d'Or.....	10

L'ÉDITO DE FRANÇOIS SAUVADET,

PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA CÔTE-D'OR

En cette année 2026, notre agriculture traverse des moments compliqués. Partout en France, agricultrices et agriculteurs se mobilisent pour défendre leurs revenus et leur métier. Ces tensions rappellent combien notre modèle agricole est précieux mais également fragile.

En Côte-d'Or, nous faisons un choix clair : **être aux côtés de celles et ceux qui produisent**, et défendent une agriculture de qualité, ancrée dans notre territoire.

La marque Savoir-faire 100% Côte-d'Or est l'expression concrète de notre soutien aux agriculteurs et aux producteurs afin qu'ils puissent vivre de leur travail, transmettre leur métier et continuer à nourrir le pays avec exigence et fierté.

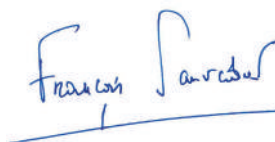
C'est pourquoi nous sommes fiers de présenter à Paris, en marge du Salon international de l'agriculture, ceux qui travaillent la terre et ont la passion du goût. **Car ils méritent notre reconnaissance et notre soutien à tous.**

La rose côte-d'or est née de cette même ambition : créer un symbole durable, profondément enraciné dans nos paysages.

Fruit d'un long travail de sélection mené en Côte-d'or par les pépinières DIMA, cultivée localement et agréée Savoir-faire 100% Côte-d'Or, elle incarne à la fois la richesse de nos paysages, l'exigence de nos productions et l'élégance de notre art de vivre.

À travers elle, nous affirmons qu'un département qui soigne son cadre de vie, valorise ses savoir-faire et soutient ses producteurs est un département qui se projette avec confiance vers l'avenir.

François Sauvadet
Ancien Ministre
Président du Département de la Côte-d'Or





LA ROSE CÔTE-D'OR, UNE NOUVELLE AMBASSADRICE

UN SYMBOLE D'ÉLÉGANCE
ET D'EXCELLENCE LOCALE

Baptisée en mai 2025, la rose Côte-d'Or est une ambassadrice vivante du département. Fruit de 8 années d'élaboration, elle a été imaginée et créée pour faire de la Côte-d'Or la première destination nature-patrimoine entre Paris et Lyon.

Initiée par le Département de la Côte-d'Or, avec l'appui de Côte-d'Or Attractivité, la Rose Côte-d'Or s'inscrit dans une politique ambitieuse de valorisation paysagère et d'attractivité touristique et résidentielle.

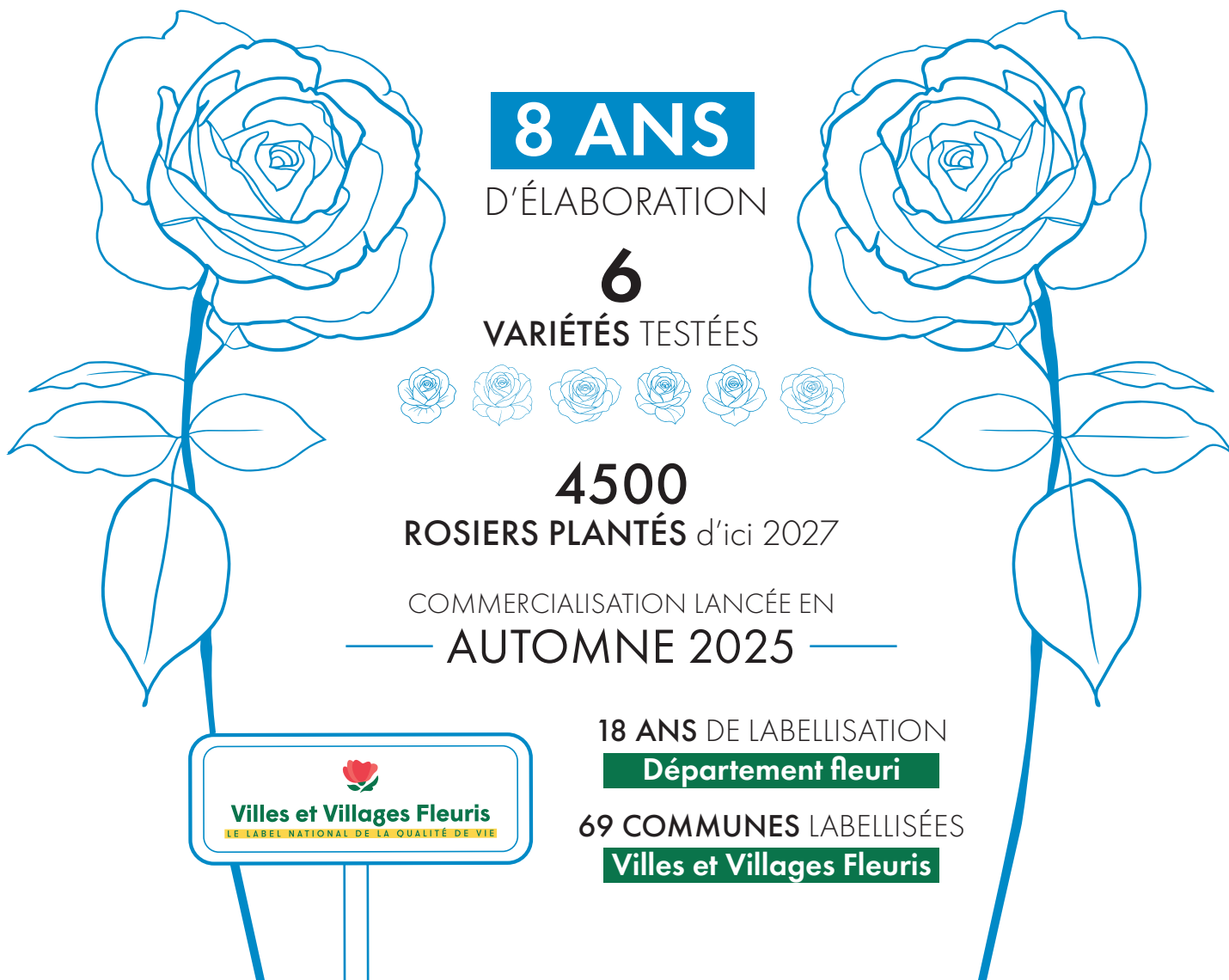
Elle est également le point de départ d'une **stratégie plus large de valorisation du cadre de vie et de l'attractivité du département**. Plus de **4500 rosiers seront plantés le long de la célèbre Route des Grands crus**, à l'occasion du **90^e anniversaire de cet itinéraire emblématique créé en 1937** et dont les Climats du vignoble de Bourgogne ont été inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2015.

Département fleuri depuis 18 ans, la Côte-d'Or affirme ainsi son identité et son art de vivre à travers une création florale durable, destinée à embellir villes, villages et grands itinéraires touristiques.

LA ROSE CÔTE-D'OR, UNE PRODUCTION LOCALE AGRÉÉE


La Rose Côte-d'Or est cultivée et multipliée en Côte-d'Or par les Pépinières DIMA, installées à Beire-le-Châtel (21310), agréées Savoir-faire 100% Côte-d'Or, garantissant la traçabilité et la valorisation d'un savoir-faire local.

Elle s'inscrit ainsi dans une démarche responsable de production et de consommation locale.



8 ANS
D'ÉLABORATION

6
VARIÉTÉS TESTÉES




4500
ROSIERS PLANTÉS d'ici 2027

COMMERCIALISATION LANCÉE EN
AUTOMNE 2025

18 ANS DE LABELLISATION
Département fleuri

69 COMMUNES LABELLISÉES
Villes et Villages Fleuris



LA ROSE, SOURCE D'INSPIRATION ET DE CRÉATION

LES SAVOIR-FAIRE DE CÔTE-D'OR

4 agrés de la marque Savoir-faire 100% Côte-d'Or proposeront, sur leurs étals, des déclinaisons originales de leur savoir-faire, toutes **inspirées par le thème de la rose**. Une invitation à découvrir la créativité et l'excellence artisanale du territoire.

1 - CAROLE VASPARD

O'Délices (Dijon, 21000)

Créatrice de biscuits personnalisés et cake designer, elle présentera des gâteaux en forme de rose, réalisés à partir d'un emporte-pièce spécialement conçu pour l'occasion.

2 - AMANDINE DESCHAMPS

Lamandine (Rouvres-en-Plaine, 21110)

Artisane spécialisée dans les tisanes et produits cosmétiques à base de fleurs, elle dévoilera son sérum à la rose et proposera une dégustation de ses tisanes « 100% Côte-d'Or », une création originale rendant hommage à la richesse du terroir.

3 - ALEXIS DUVERT

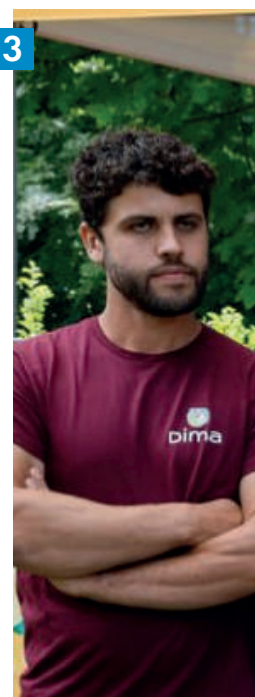
Pépinières et Roseraies DIMA (Beire-le-Châtel, 21310)

Créateur de la Rose Côte-d'Or, il animera un temps de découverte autour de son métier : présentation des outils du travail floral, explication des étapes de création d'une rose et focus sur son savoir-faire.

4 - ISABELLE CORNETET

Isab'ailes de Papillon (Montmain, 21250)

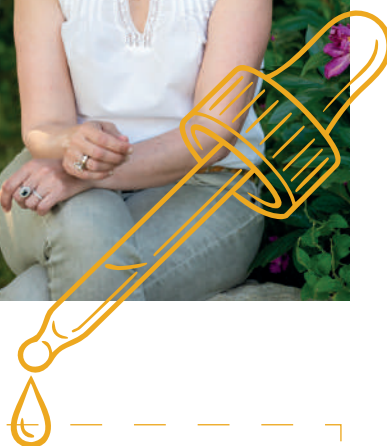
Artisane confitière, elle présentera une gelée artisanale spécialement créée pour l'événement et partagera les secrets de fabrication de ses confitures, alliant tradition et créativité.



UNE CRÉATION PARFUMÉE EN L'HONNEUR DE LA ROSE CÔTE-D'OR

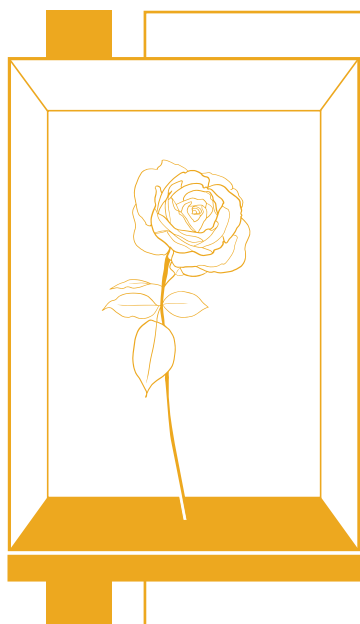
Marie-France Bravard, créatrice des Ateliers Vins & Parfums à Meursault et Beaune, proposera un atelier sensoriel aux invités. Ils pourront découvrir l'art de la composition parfumée en manipulant les matières premières utilisées par les nez, pour une plongée au cœur de la création olfactive.

Marie-France dévoilera également sa création parfumée en l'honneur de la Rose Côte-d'Or, hommage à la fleur mais également aux senteurs évocatrices du territoire.



ÉCHANTILLON DE **PARFUM**

La version finale de la création est à découvrir sur cette touche parfumée.



UNE PIÈCE EN L'HONNEUR **DE LA ROSE**

Au centre de la salle, trônera en majesté, sous une vitrine, la rose Côte-d'Or reproduite en sucre tiré par la pâtissière du Château de Courban, restaurant 1* Michelin et agrée Savoir-faire 100% Côte-d'Or.

Cette pièce maîtresse sera dévoilée aux convives lors de la soirée.

UN BUFFET 100% CÔTE-D'OR

Le cocktail dînatoire célébrera la gastronomie et les savoir-faire locaux, en rendant hommage au célèbre triptyque français pain, vin, fromage.

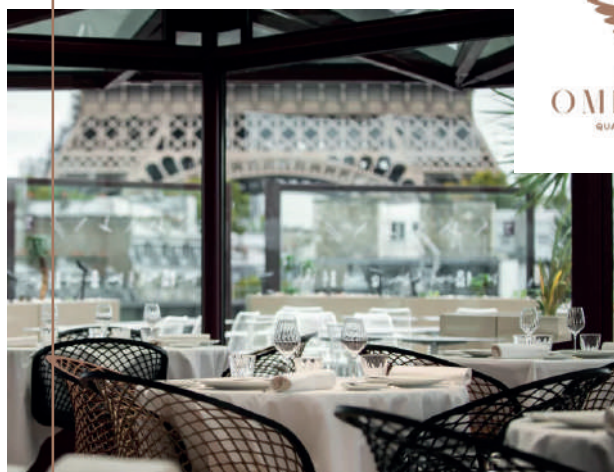
Véritable emblème du patrimoine culinaire, une baguette de pain 100% Côte-d'Or, façonnée spécialement sous la forme d'un « C », sera proposée pour accompagner le cocktail.

Le plateau de fromages, exclusivement issus de la Côte-d'Or, mettra à l'honneur la diversité et la richesse fromagère du territoire.

Les convives pourront également déguster une sélection de pièces élaborées à partir de produits d'excellence, cultivés, élevés ou transformés localement :

- 🍷 Truite fumée – Truites de l'Aube
- 🍷 Foie gras – Pascal Laprée
- 🍷 Volaille – Poul'et Compagnie
- 🍷 Bœuf – Ferme Papillaud
- 🍷 Escargots – L'Escargot Dijonnais
- 🍷 Fruits rouges – Ferme Fruirouge
- 🍷 Miel et pain d'épices – Rucher de Darbois

Pour parfaire cette expérience gustative, un cocktail signature sera proposé aux invités : « Le Soleil de Santenay », une création originale associant gin, limoncello, anis de Flavigny, tonic et pétales de rose.



LE RESTAURANT LES OMBRES

Installé sur le toit du musée du quai Branly, Les Ombres offre une vue imprenable sur la tour Eiffel et Paris.

Installée sous un dôme de verre et d'acier, la salle offre un point de vue exceptionnel sur la Tour Eiffel, tout en restant en harmonie avec l'architecture globale du quai Branly.

LA MARQUE SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR

Précurseure, la marque Savoir-faire 100 % Côte-d'Or identifie et rassemble les producteurs, éleveurs, restaurateurs, artisans et commerçants avec pour objectif de créer du lien entre eux et avec les consommateurs. Ainsi, la marque maintient et dynamise l'activité économique au cœur de la Côte-d'Or.

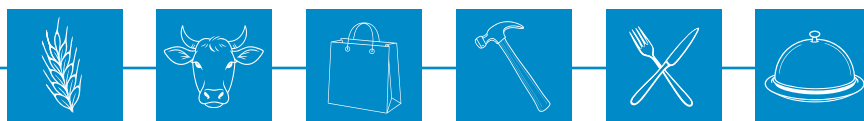
Depuis 2019, 500 agréés ont reçus leur agrément. Ensemble, ils font rayonner le territoire grâce à leurs productions qui répondent à des exigences strictes en termes de provenance.

La marque Savoir-faire 100 % Côte-d'Or suscite un véritable engouement !

Pour les professionnels, elle permet les rencontres et les contacts et conduit à des collaborations inédites qui valorisent chacun. Pour les consommateurs, elle permet de découvrir et consommer des biens et des services locaux.

6 FAMILLES DE MÉTIERS

producteurs, éleveurs, commerçants, artisans, restaurateurs et traiteurs



500 AGRÉÉS dont **50** RESTAURANTS ET TRAITEURS



21 CHEFS AMBASSADEURS

qui font rayonner la Côte-d'Or avec des plats et des menus 100% Côte-d'Or.

+ de 1200

références de produits du quotidien





Le Salon international de l'Agriculture est un rendez-vous incontournable, moment fort de la promotion des territoires et des savoir-faire français.

A cette occasion, la marque Savoir-faire 100 % Côte-d'Or organise depuis 2023 des événements de valorisation, afin d'apporter un peu de Côte-d'Or à Paris et permettre des rencontres porteuses entre les professionnels de la distribution, du tourisme et de la gastronomie et les producteurs.



LE MEILLEUR DE LA CÔTE-D'OR DANS VOTRE POCHE !

C'est l'outil indispensable pour tous ceux qui souhaitent consommer local, soutenir l'artisanat de proximité et redécouvrir les pépites de notre territoire.

Les

Accédez instantanément à l'**annuaire des 500 producteurs**, artisans et restaurateurs agréés. Grâce à sa **carte interactive**, repérez en un coup d'œil les talents qui se trouvent juste à côté de chez vous. **Planifiez vos itinéraires** gourmands ou **accédez directement aux boutiques en ligne** pour commander le meilleur du département depuis votre canapé.

GRATUITE, INTUITIVE ET DISPONIBLE SUR IOS ET ANDROID,

l'application est le trait d'union direct entre les citoyens et ceux qui font battre le cœur de la Côte-d'Or.



LA CÔTE-D'OR S'INVITE À PARIS